

FUSILLI LONGO COM TINTA DE LULA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 colher de sopa de tinta de lula

4 ovos

250 g de farinha de trigo peneirada

150 g de semolina

Sal

Pode-se utilizar massa com tinta de lula comprada pronta, comercializada em boas lojas de produtos alimentícios.

MOLHO:

Molho: 120 g de polvo pré-cozido

120 g de lula corta da em tiras ou anéis

160 g de camarão limpo e eviscerado

50 ml de azeite de oliva extravirgem

3 dentes de alho finamente picados

100 ml de vinho branco

100 ml de caldo de peixe

120 g de manteiga gelada

12 tomates-cereja cortados em quatro partes

1 limão siciliano

Ervas picadas (manjericão, alecrim, tomilho e salsa)

Sal e pimenta do reino moída na hora

Pode usar apenas camarão, ao invés de todos os frutos do mar descritos. Também fica muito bom.

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture bem a tinta de lula com ovos;

Coloque a farinha e a semolina sobre uma superfície de trabalho. Abra um buraco no centro das farinhas e adicione a mistura de ovos. Junte uma pitada de sal e trabalhe a massa até ficar homogênea. Cobrir com filme plástico e leve à refrigeração por 30 minutos.

Abra a massa com a ajuda de um cilindro e corte no formato de tagliatelle.

Cozinhe em água fervente e salgada.

MOLHO:

Molho: Tempere os frutos do mar com sal e pimenta.

Aqueça o azeite, adicione o alho e assim que ele liberar aroma, coloque os frutos do mar. Adicione o vinho e o caldo para finalizar o cozimento. Junte os tomates, as ervas e aos poucos vá adicionando pedaços de manteiga gelada mexendo a panela para ir emulsionando aos poucos.

Regue como limão siciliano.

Assim que a massa estiver al dente, coloque-a no molho, corrija os temperos e regue com um fio de azeite extra virgem aromatizado com ervas e alho.

Sirva logo em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42535-fusilli-longo-com-tinta-de-lula.html>