

Jueves 23 de octubre de 2003

OLLAS & SARTENES

[» Volver a la tapa](#)

PASTAS

Quadrucci al limón & lavanda

En cuestiones de pastas, Gastón tuvo un maestro con mayúsculas. Se trata de Lello Sorrentino, chef que pasó por estas playas y hoy vive en la paradisíaca Capri. Como homenaje a este cocinero van los quadrucci al limón & lavanda, un plato sencillo y delicioso. ¿Para las copas? Un sauvignon blanc.

4 PORCIONES, \$ 7, PARA EXIGENTES

| LO QUE LLEVAN |

Lo que lleva la masa

harina 500 GRAMOS

huevos 2

ralladura de 2 limones (sólo la piel amarilla)

manteca derretida 30 GRAMOS

sal UNA CUCHARADITA

leche tibia 100 CC.

Lo que lleva la salsa

manteca 50 GRAMOS

blanco de puerro picado fino 2 CUCHARADAS

vino blanco seco 50 CC

crema de leche 200 CC

flores de lavanda 7

perejil picado 2 CUCHARADAS

sal y pimienta A GUSTO.

| COMO SE HACEN |

En la mesada, hacer una corona con la harina. Colocar en el centro los huevos, la ralladura de limón, la sal, la manteca y, de a poco, la leche. Comenzar a amasar hasta obtener un bollo tierno, que no se pegue en las manos. Dejar reposar 2 horas

Estirar el bollo de 2 milímetros de espesor. Cortar tiras de un centímetro de ancho y luego cuadrados de un centímetro de lado. Hervirlos en abundante agua salada 7 minutos. Escurrirlos y reservar

Para la salsa, rehogar el puerro en una sartén con la manteca, agregar el vino blanco y dejar reducir 5 minutos. Incorporar la crema de leche y por último, las flores de lavanda picadas finas y el perejil ídem. Condimentar a gusto con sal y pimienta y mezclar

Saltear unos segundos la pasta en la sartén, junto con la salsa, y servir enseguida.