

FETTUCINI A LO CARLOS AUGUSTO

Ingredientes

600 grs de fideos de huevo tipo cinta
1 taza de pimientos rojos horneados y cortados
1 taza de champignons cortados
1 taza de queso parmesano rallado
1/2 taza de almendras en mitades
2 tazas de gallina sancochada en dados
3 tazas de salsa blanca mediana
1 taza de mantequilla
1 taza de crema de leche fresca
1 trufa blanca cortada finamente (trufa opcional)

Preparación

Se sancocha la gallina en agua con sal y en ese caldo se sancochan los fideos - escurrirlos y mezclarlos con 1/2 taza de mantequilla - media taza de queso y 1 taza de crema de leche. Acomodar la mitad de estos fideos en un pirex, un poco de salsa blanca, rellenar con la gallina, almendras, champignons y pimientos horneados pelados y picados en cuadrados y unidos a otro poco de salsa blanca. Cubrir con este relleno la otra mitad de fideos y más salsa blanca, con el resto de queso y al horno 300 grados por 30 minutos. Sacar del horno y adornarlo con trufa blanca cortada como papel y previamente rociadas con mantequilla caliente. Servirlo caliente o frío.

FETUCCINI CON CAMARONES "A LO GIANINO"

Ingredientes:

2 K. de camarones.
2 dientes de ajos.
Aceite.
1 cebolla mediana.
1 cucharada de Curry.
6 tomatitos largos picados.
4 cucharadas de mantequilla.
1/2 K. de fetuccinis.
100 grms. de parmesano.
1 taza de crema.
4 tomatitos largos para la decoración.
Sal y pimienta.

Preparación:

Se pone un poco de aceite a calentar en una sartén, se doran los dientes de ajos, la cebolla picadísima, los tomates (sin piel y semillas) luego el Curry, sal y pimienta. Se deja rehogar y echan las colitas peladas y se cuece por 3 m', se retiran los ajos y termina con la crema de leche.
En una cacerola grande se pone a calentar la mantequilla, se vacía la preparación de los camarones y echan los fetuccinis cocidos "al dente" y se mezcla todo.
Se embadurna con mantequilla un recipiente refractario, se echa el parmesano y encima la preparación anterior. Los 4 tomatitos se parten a lo largo y se doran ligeramente en mantequilla; luego se colocan encima de adorno. Se rocea de parmesano y ponen trocitos de mantequilla.
Horno de 400°F por 5 m'.
Se sirve de inmediato.