

Agnolotti pappa al pomodoro y albahaca

Uno de los platos estrella de Lime Wood's Hartnett, Holder & Co, esta clásica receta de agnolotti pappa al pomodoro, inspirada en su época en la Toscana. "Siempre me ha gustado la Toscana", explica. "Trabajar y viajar allí a lo largo de mi carrera ha jugado un gran papel en la influencia del menú y en la inspiración de los platos de Hartnett Holder & Co. De hecho, llamamos a los Agnolotti (pasta fresca a base de huevo) la pasta de un hombre rico, ya que es una versión más refinada de los ravioles de la región de Piamonte".

Por: Luke Holder – [Hartnett Holder & Co en Lime Wood](#)

Relleno para el agnolotti pappa al pomodoro

- 200 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla , finamente picada
- 500 g de tomates ciruela, enteros
- 40 g de ajo picado
- 50 g de albahaca picada
- 1 pizca de chile en polvo
- 200 g de pan de masa fermentada
- sal
- pimienta

Aceite de Tomate

- 1,2 kg de tomates cherry, cortados por la mitad
- 200 ml de aceite de oliva virgen extra

Pasta

- 200 g de harina 00, más extra para espolvorear
- De 4 a 5 yemas de huevo
- 10 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 huevo

- harina de sémola, para espolvorear

Además

- 60 g de pecorino, toscano
- Hojas de albahaca

Para la pappa al pomodoro, agrega 100 ml de aceite de oliva a una cacerola grande y colócala a fuego medio. Una vez que el aceite esté caliente, agrega la cebolla y deja pochar durante 4–5 minutos hasta que esté suave, pero sin color. Agrega los tomates ciruela y cocina a fuego lento durante 1 hora y 1/2 o hasta que se reduzca a la mitad

Calienta los 100 ml restantes de aceite de oliva en una sartén pequeña hasta que alcance 85 °C (o hasta que esté caliente pero no humeante). Agrega el ajo, la albahaca y el chile. Retira del fuego. Dejar en infusión durante 1 hora, luego cuela y reserva.

Precalienta el horno a 90 °C . Para el aceite de tomate, coloca los tomates cherry cortados a la mitad en una bandeja de horno durante 1 1/2 horas.

Retira y mezcla en una licuadora con el aceite durante unos minutos hasta que quede suave, esto formará la salsa para el plato final. Reserva hasta que sea necesario

Para hacer la masa de la pasta, coloca la harina en una batidora de pie con un accesorio de gancho de pan y combina 4 de las yemas de huevo con el aceite en un recipiente aparte. Agrega la mezcla de yema a la harina, mezclando a velocidad media hasta que la masa se junte, también puedes hacerlo a mano.

Retira del tazón y trabaja un poco a mano para unirlo. Si la masa está demasiado seca para formar una bola, agrega un poco de yema de huevo adicional. Envuelve en film transparente y deja reposar en la nevera durante 30–60 minutos. Agrega el pan

a la base de pappalardo al pomodoro, revuelve para espesar y reduce el fuego. Batir vigorosamente el aceite infundido en la mezcla de tomate y pan, sazonar al gusto y dejar enfriar. Refrigerar hasta que se requiera.

Para trabajar la pasta, retira la masa de la nevera 30 minutos antes de usar.

Pasa la masa a través de una máquina de pasta, comenzando en la nivel más amplio y bajando gradualmente hasta entre cero. Repite el proceso de laminación en la última configuración para asegurarte de que el grosor de la masa tenga un acabado uniforme: la pasta debe estar seca pero sin grietas y ligeramente elástica. Puedes usar pequeñas cantidades de harina para espolvorear las láminas de pasta mientras trabajas para evitar que se peguen.

Para hacer los agnolotti, sigue el proceso en: <https://www.canariasgourmet.es/agnolotti>

Calienta suavemente el aceite de tomate, cola la pasta y combina. Divide entre fuentes y sirve con queso Pecorino Toscano recién rallado y hojas de albahaca.