



Ορεκίετε με πέστο και λουκάνικο

40'Χρόνος
Εκτέλεσης**1 ώρα'**Χρόνος
Αναμονής**15'**Χρόνος
Ψησίματος**4-6**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη σπιτική ζύμη ζυμαρικών

- Βάζουμε το αλεύρι στην επιφάνεια εργασίας και κάνουμε ένα βαθούλωμα στο κέντρο του. Μέσα σε αυτό ρίχνουμε τα αβγά, ελαφρώς χτυπημένα, το ελαιόλαδο και το αλάτι.
- Ανακατεύουμε με ένα πιρούνι, φέρνοντας σιγά σιγά το αλεύρι προς τα μέσα. Όταν θα αρχίσει να διαμορφώνεται μια ζύμη και δεν θα μπορούμε να συνεχίσουμε με το πιρούνι, ξεκινάμε να ζυμώνουμε με τα χέρια.
- Στην αρχή, η ζύμη θα κολλάει αρκετά στα δάχτυλά μας, αλλά με συνεχόμενο ζύμωμα, για τουλάχιστον 10 λεπτά, θα τη δούμε να γίνεται σφιχτή και να αποκτά ακριβώς τη σύσταση που πρέπει να έχει. Αν θέλουμε, μπορούμε να φτιάξουμε τη ζύμη και στο μίξερ.
- Όταν είναι έτοιμη (έχει αποκτήσει μια βελούδινη υφή και δεν κολλάει πια στα χέρια), την τυλίγουμε σε μεμβράνη για να μη στεγνώσει και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30-60 λεπτά.

Για τα ορεκίετε

- Πλάθουμε τη ζύμη σε έναν πάγκο εργασίας, δημιουργώντας κορδόνια πάχους 0,5 εκ. και τα κόβουμε σε κομμάτια μήκους 0,5 εκ.
- Πιέζουμε με τον αντίχειρά μας κάνοντας ένα βαθούλωμα στο ζυμαρικό και συνεχίζουμε με το επόμενο. Το σχήμα που θέλουμε να έχουν μοιάζει με μικρά δισκάκια ή με μινιατούρες από βαθιά πιάτα.
- Βάζουμε μια [κατσαρόλα](#) με μπόλικο αλατισμένο νερό να βράσει.
- Ρίχνουμε μέσα τα ζυμαρικά και τα βράζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά μέχρι να ανέβουν στην επιφάνεια, για περίπου 2-3 λεπτά.
- Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και κρατάμε περίπου 50-70 γρ. από το νερό μέσα στο οποίο έβρασαν.
- Διατηρούμε ζεστά τα ζυμαρικά και αρχίζουμε να ετοιμάζουμε τη σάλτσα.

Για τη σάλτσα

- Σε μια κατσαρόλα, ρίχνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρέας από τα λουκάνικα για 2 λεπτά μέχρι να πάρει ελαφρώς χρώμα.
- Προσθέτουμε το μπούκοβο και σβήνουμε με το κρασί.
- Προσθέτουμε το πέστο, το νερό από τα ζυμαρικά και το baby σπανάκι.
- Σιγοβράζουμε για 10 λεπτά και όταν θα έχει μειωθεί η ποσότητα της σάλτσας σχεδόν στο μισό, προσθέτουμε τα ζυμαρικά και τα σιγοβράζουμε για 1-2 λεπτά ακόμη.
- Σερβίρουμε τα ζυμαρικά, πασπαλίζοντάς τα με τριμμένη παρμεζάνα, λίγο ψιλοκομμένο μαιντανό, ξύσμα λεμονιού, αλάτι και πιπέρι.

Tip

Μπορούμε να συνοδεύσουμε τα ζυμαρικά μας με οποιαδήποτε σάλτσα θέλουμε. Το πέστο, ωστόσο, θεωρείται η ιδανική σάλτσα για τα συγκεκριμένα ζυμαρικά.

Συστατικά

Για τη σπιτική ζύμη ζυμαρικών

- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., + έξτρα, για το πασπάλισμα
- 3 αβγά, μέτρια
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. αλάτι

Για τη σάλτσα

- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 250 γρ. λουκάνικα, χοιρινά (μόνο το κρέας τους)
- 2 πρέζες μπούκοβο
- 150 γρ. κρασί λευκό
- 250 γρ. πέστο αλά Τζενοβέζε
- 500 γρ. σπανάκι baby

Για το σερβίρισμα

- 80 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- 1-2 κ.σ. μαιντανό, ψιλοκομμένο
- ξύσμα λεμονιού, από 1/2 λεμόνι
- αλάτι
- πιπέρι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

639 Θερμίδες (kcal)	42.0 Λιπαρά (γρ.)	8.9 Κορ.Λίπη (γρ.)	41.0 Υδατ/κες (γρ.)
32%	60%	45%	16%
3.7 Σάκχαρα (γρ.)	17.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	7.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	2.5 Αλάτι (γρ.)
4%	34%	29%	42%