Agnolotis de ricota y nuez con salsa philadelphia



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de tomate

Huevos: 2 Unidades
Extracto de tomates: 100 g
Sal: 5 g
Agua: 50 cc
Harina 0000: 300 grs.

Relleno

Nuez Moscada: 10 g
Queso Parmesano: 160 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Ricota: 750 grs.
Jamón cocido: 200 g
Nueces: 80 g

Salsa

Crema de leche: 1 L
Ciboulette picado: 30 g
Ajo: 3 Dientes
Queso Provolone: 50 g
Queso Philadelphia: 450 g
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Masa de tomate

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal, mezcle hasta disolverla y agregue los huevos, mezcle hasta romper el ligue y luego incorpore la *harina*, mezcle nuevamente y una vez

unidos los ingredientes retire la masa del bowl y amase sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina* hasta conseguir una masa lisa.
- Cubra con papel film y reserve en la heladera durante 2 horas.

Relleno

- Coloque en un bowl el *jamón cocido* previamente cortado en *brunoise* junto con la **ricota**, el queso parmesano rallado, pimienta, nuez moscada y las nueces ligeramente partidas, mezcle bien y luego arme pequeñas bolitas, resérvelas sobre una placa con papel film.

Salsa

- Coloque en una *cacerola* la *crema* de leche fría junto con los dientes de *ajo* previamente pelados, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor cocine durante 3 minutos más.
- En una sartén coloque el queso philadelphia, lleve a fuego mínimo hasta que se funda por completo, incorpore luego la *crema* de leche previamente colada para retirar los dientes de *ajo*, mezcle y agregue el queso provolone, la sal y la pimienta, mezcle continuamente con una cuchara de madera hasta que el queso provolone este completamente fundido
- Retire del fuego y añada la *ciboulette* ciselada, mezcle nuevamente.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina*, aplaste la masa con las manos y luego pase por la sobadora desde el punto superior mientras baja punto a punto, así hasta lograr un espesor de 3mm.
- Con un molde cortante circular de 12cm de diámetro corte la masa.
- Coloque en el centro de cada círculo una bolita del relleno, humedezca los bordes con agua y cierre como si fuese una empanada sellando los bordes para que no se abran, luego una los dos extremos.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo y sal cocine los agnolotis durante 3 a 4 minutos, retire y colóquelos dentro de la salsa.
- Sirva en un plato cinco agnolotis.

Presentación

- Salsee con la salsa y decore con piel de *tomate* frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/agnolotis-de-ricota-y-nuez-con-salsa-philadelphia