Agnolotti de hierbas con crema de mascarpone y zestes de limón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pasta de tomate

Harina: 2 Tazas
Extracto De Tomate: 1 cda.
Agua: 1/2 Taza
Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Aceite: 1 cda.

Relleno

Nuez Moscada: A gusto
Tomillo: A gusto
Ciboulette: A gusto
Orégano: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ricota: 150 grs.

Salsa

Ciboulette picado: 1 cda.
Queso mascarpone: 2 cda.
Zeste de limón: 1 cdita.
Crema de leche: 1 Taza

Varios

Aceite de limón: cda.
Aceite de hierbas: A gusto

Preparación de la Receta

Pasta de tomate

- Coloque en la procesadora los huevos, el extracto de *tomate*, el aceite, el agua, la sal y la *harina*.
- Amase hasta que se forma un bollo.
- Estire la masa en la maquina o pastalinda desde el punto mas grueso al mas fino y reserve.

Relleno

- Corte las hierbas (orégano, *tomillo*, ciboulette) ciseladas.
- Coloque en un bowl la *ricota* junto con las hierbas, la sal, la pimienta, la nuez moscada y el *huevo*
- Mezcle.

Salsa

- Corte lonjas finas de la piel del **limón** sin la parte blanca y corte en juliana.
- Blanquee las zestes a partir de agua fría 6 veces.
- En una sartén coloque la **crema** cuando rompa el primer hervor deje reducir y agregue el queso mascarpone.
- Mezcle y disuelva.
- Incorpore la *ciboulette* y las zestes de *limón*.
- Condimente con sal, pimienta y retire del fuego.

Armado

- Corte círculos de 12cm de diámetro, en la masa reservada.
- Moje la mitad del círculo y coloque relleno en el centro.
- Cierre en forma de empanada y una los extremos.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine los agnolottis a fuego mínimo.

Presentación

- Sirva en un plato los agnolottis y salsee con la salsa de mascarpone y *crema*
- Decore con aceite de *tomate*, aceite de hierbas y zestes de *limón*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/agnolotti-de-hierbas-con-crema-de-mascarpone-y-zestes-de-limon