

# Anolini de Ricota con Salsa de Nuez

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Harina 0000:** 300 Gramos  
**Sal:** 5 Gramos

**Huevos de campo:** 4 Unidades  
**Sémola de grano duro:** 180 Gramos

### Relleno

**Queso parmesano rallado finito:** 1/4 Taza  
**Sal:** c/n

**Ricota:** 300 Gramos

### Salsa de nuez

**Crema:** 2 cdas  
**Diente de ajo:** 1/4 unidad  
**Leche:** 160 c.c.  
**Nuez Moscada:** c/n  
**Pan:** 30 Gramos  
**Queso Parmesano:** 30 Gramos

**Espinaca:** 1/2 Atado  
**Nueces:** 160 Gramos  
**Oliva:** 70 c.c.  
**Perejil:** c/n  
**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Batir ligeramente los huevos.
- Sobre la mesada limpia, formar una corona con la *harina*, la *sémola* y la *sal*.
- Verter los huevos en el centro e incorporarlos lentamente a la *harina* yendo con las manos desde el centro de la corona hacia los bordes.
- Cuando la masa comienza a tomar forma, ejercer presión con la palma de las manos hasta lograr un bollo liso y amasar aproximadamente 10 minutos.
- Dejar descansar 30 minutos.
- Estirar con sobadora de pasta hasta que tenga un espesor de 2 mm.

## Relleno

- En un bowl mezclar **ricota**, queso parmesano y sal.

## Armado

- Con una cuchara colocar sobre la masa el relleno de *ricota*, dejando un espacio de 5 mm entre cada porción.
- Humedecer con un pincel o los dedos los bordes de la lámina de masa con relleno y tapar con la otra lámina.
- Con las manos, bordear las partes con relleno y presionar para que ambas masas se peguen.
- Con un cortante de pastas *redondo* cortar los anolini.
- Reservar en una placa espolvoreada con *semolín*.

## Salsa

- Mojar el pan sin corteza con la leche, escurrir y procesar juntos con el *ajo* rallado, las nueces, el oliva y el *perejil*.
- *Condimentar* con sal, pimienta y nuez moscada.
- Agregar *crema*, mezclar y reservar

## Armado

- Cocinar la pasta en una olla con agua hirviendo.
- Mientras se cocina calentar en una sartén con aceite de oliva la salsa de nuez, calentar un poco, agregar las espinacas lavadas cortadas groseramente.
- Una vez que la pasta se cocino en unos 5 minutos agregar a la sartén, cocinar 1 minuto y servir en platos con oliva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/anolini-de-ricota-con-salsa-de-nuez>