# Anolini de Ricota con Salsa de Nuez



Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

**Harina 0000**: 300 Gramos
**Huevos de campo**: 4 Unidades
**Sal**: 5 Gramos
**Sémola de grano duro**: 180 Gramos

### Relleno

**Queso parmesano rallado finito**: 1/4 Taza
**Ricota**: 300 Gramos
**Sal**: c/n

### Salsa de nuez

**Crema**: 2 cdas
**Diente de ajo**: 1/4 unidad
**Espinaca**: 1/2 Atado
**Leche**: 160 c.c.
**Nueces**: 160 Gramos
**Nuez Moscada**: c/n
**Oliva**: 70 c.c.
**Pan**: 30 Gramos
**Perejil**: c/n
**Queso Parmesano**: 30 Gramos
**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**