Calzoncelli

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Tomillo: 1/2 cdita.
Harina: 300 grs.
Romero: 1/2 cdita.
Morrón colorado: 1 Unidad
Huevos: 3 Unidades
Salvia: 1/2 cdita.

Relleno

Provolone: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Queso provolone rallado: 2 cdas.
Mollejas: 2 Unidades

Salsa

Langostinos: 250 g
Manteca: 1 cda.
Crema de leche: 200 cc
Berenjenas: 1/2 Unidad
Portobellos: 100 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Ase el *morrón* y quite la piel.
- Pique finamente las hierbas.
- Procese el *morrón* con las hierbas
- Reserve.
- Sobre la mesa de trabajo haga una corona con el *harina*.
- En el centro coloque los huevos, la sal, el *morrón* procesado.
- Integre todos los ingredientes hasta formar una masa lisa.
- Estire la pasta y corte en cuadrados.

- Acomode una cucharada de relleno en cada uno y cierre como si fuera un caramelo.
- Cocine en abundante agua salada.

Relleno

- Limpie y corte groseramente las mollejas.
- Limpie y filette los portobellos.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee los portobellos con las mollejas y el *ajo*
- Condimente con sal y pimienta.
- Procese con queso rallado.

Salsa

- Corte los portobello y la *berenjena* en cubos.
- Limpie los *langostinos* y saltee en una sartén con *manteca*.
- Agregue los portobellos y la *berenjena*
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *crema* de leche
- Cuando reduzca eche agua de la cocción de la pasta.
- Sirva en platos hondos acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calzoncelli