

# Canelones de zapallo y ricotta

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda. Agua: Cantidad necesaria

Masa para lasagna: 500 g

Manteca clarificada con almendras

Manteca clarificada: 100 cc

Ajo: 1 Diente Almendras fileteadas: 30 g

Amaretti: 30 g

Relleno

Manteca: 40 g

Zapallo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ricotta: 100 g Queso Parmesano Rallado: 1 Taza

Aceite De Oliva: 40 cc Nuez Moscada: Una pizca

Salvia: A gusto Amaretti: 20 g

# Preparación de la Receta

• En una olla con abundante agua hirviendo salada coloque la masa de pasta para lasagna unos minutos para marcarla

Retire y reserve en agua helada.

## Relleno

- Corte el zapallo a la mitad y en rodajas, retire las semillas.
- En una fuente para horno coloque el zapallo envuelto en papel aluminio.

- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno a cocinar por 20 minutos.
- Retire la pulpa y reduzca a puré
- Ralle el queso parmesano.
- Procese los amarettis sin desintegrar.
- Agregue nuez moscada, ricota (1 proporción de ricota 2 de puré), pimienta, la mitad del queso parmesano, sal y los amarettis
- Mezcle bien.

### Armado

- Coloque el relleno sobre la masa previamente marcada y arme los canelones.
- En una fuente para horno previamente enmantecada, coloque los canelones, encima coloque *manteca*, queso parmesano rallado y salvia entre los canelones.
- Lleve al horno a gratinar
- Retire y deje reposar.

### Manteca clarificada con almendras

- Desmenuce los amarettis con las manos.
- Pele y pique el ajo.
- En una sartén con *manteca* clarificarla coloque, almendras fileteadas y los amarettis.
- Deje dorar y agregue el ajo

### Presentación

• En un plato coloque los canelones con la *manteca* clarificada con almendras, decore con salvia fresca.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/canelones-de-zapallo-y-ricotta