

Canelones de zapallo y ricotta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.

Masa para lasagna: 500 g

Agua: Cantidad necesaria

Manteca clarificada con almendras

Manteca clarificada: 100 cc

Ajo: 1 Diente

Amaretti: 30 g

Almendras fileteadas: 30 g

Relleno

Manteca: 40 g

Zapallo: 1 Unidad

Ricotta: 100 g

Aceite De Oliva: 40 cc

Salvia: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 1 Taza

Nuez Moscada: Una pizca

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>