

Cannelloni di Pesaro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Aceite: 30 cc

Yemas: 6 Unidades

Harina: 300 grs.

Agua: 30 cc

Trufa negra: 1 Unidad

Relleno

Hígado de pollo: 200 g

Crema de leche: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Trufa negra: 1 Unidad

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Carne picada de ternera: 250 g

Manteca: ½ cda.

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Jamón cocido: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Caldo de carne: 500 cc

Preparación de la Receta

- Procese las yemas con la trufa y el agua.
- En la amasadora mecánica mezcle la *harina* con las yemas hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Agregue más agua de ser necesario.
- Termine de amasar en la mesada enharinada, cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire en la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina.
- Corte rectángulos de 10 x 12 cm y cocine en abundante agua hirviendo con sal y aceite.
- Corte la cocción en agua fría.
- Escurra sobre un lienzo.

Relleno

- Procese los hígados con la trufa, la *crema*, sal y pimienta.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla* y el *jamón*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Incorpore el *jamón cocido* y deje *dorar*.
- Agregue la carne, sal, pimienta y cocine durante 5 minutos.
- Vierta el caldo y cocine a fuego suave durante 25 minutos más.

Armado

- Extienda los rectángulos de masa sobre un lienzo, disponga una porción de relleno en un extremo y enrolle.
- Acomode en una fuente para horno y cubra con la salsa.
- Espolvoree con el queso rallado.
- Cocine en el horno caliente durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cannelloni-di-pesaro>