elGourmet

Capelettis con crema de burrata

Ingredientes

Burrata: 200 g
Yemas: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Nueces: 30 g
Relleno para la pasta: 500 gr
Aceite De Oliva: 30 cc
Harina 0000: 500 g
Mantequilla: 1 cda.
Pimienta: Cantidad necesaria
Huevo: 2 Unidades
Crema de leche: 1/2 Taza
Queso rallado: Cantidad necesaria
Albahaca: 1 puñado

Preparación de la Receta

- En un tazón, mezclar la *harina*, los huevos, las yemas y la sal
- Combinar trabajando con las manos hasta obtener un bollo liso
- Dejar reposar 1 hora.
- Con una sobadora, estirar la masa hasta obtener el grosor deseado.
- Con un aro de acero de 9 cm de diámetro, cortar la masa estirada en círculos
- En el centro de cada círculo, colocar el relleno.
- Cerrar la masa formando semi- circunferencias, unir las puntas y darle forma de capelettis.
- Estibar en una bandeja espolvoreada con *harina*
- Repetir la operación con toda la masa y el relleno.
- Cocinar en abundante agua hirviendo con sal y un chorro de aceite de oliva.
- A medida que los capelettis van subiendo a la superficie, trasladarlos a la sartén con la salsa.

Para la salsa

colocar una sart&eacute

- N en el fuego y poner la *mantequilla*, el aceite de oliva, la **crema** de leche, la pimienta y la **burrata** picada, hasta fundirla junto a la **crema**.

Para el armado

- Servir los capelettis con la *crema* de *burrata*
- Echar por encima las nueces, el queso rallado y las hojas de *albahaca*.

- Tips

1. Para el relleno

te recomendamos una combinación perfecta de sabores

- Pavita, verdura y *ricota*.
- 2. Antes de cerrar la masa, pinta con agua los bordes de cada círculo y asegúrate un correcto sellado.
- 3. Pica las nueces con las manos a medida que las echas sobre los capelettis.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/capelettis-con-crema-de-burrata