Capelettis de Queso de Cabra



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 20 c.c.
Harina: 360 Gramos
Sal: 10 Gramos
Yemas: 300 Gramos

Relleno

Huevo: 1 unidad
Nuez Moscada: 1 Pizca
Pimienta: c/n
Queso regianitto rallado: 150 Gramos
Queso de Cabra: 250 Gramos
Ricota: 300 Gramos

Salsa

Eneldo: 2 Ramas
Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Crema: 50 c.c.
Langostinos: 150 Gramos
Manteca: 2 cdas
Ralladura de limón: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Tomate Cherry: 100 Gramos
Vodka: 30 c.c.

Preparación de la Receta

Masa

- Hacer un volcán con *harina* y en el centro agregar yemas, aceite de oliva, sal y con un tenedor ir tomando los bordes de la *harina* para ir haciendo las yemas cada vez mas espesas.

- Bajar la masa a la mesada y amasar con las manos hasta integrar en un bollo.
- Dejar reposar ½ hora tapada.

Relleno

- En un bowl mezclar *ricota*, queso de cabra, queso regianitto rallado, *huevo* y nuez moscada hasta integrar.
- Colocar en una manga y reservar.

Armado

- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación mas ancha hasta el espesor deseado.
- Cortar con molde circular acanalado círculos de masa de 6 cm y en el centro de cada masa colocar una porción de relleno con la manga (tamaño cdita de café)
- Humedeciendo la masa, cerrar cada uno uniendo los bordes (como una pequeña empanada) y unir las puntas apretando la unión.

Salsa y armado

- En sartén con aceite de oliva y *manteca saltear langostinos* crudos por 1 minuto.
- Agregar tomates cherry y 1 minutos más tarde añadir *crema* de leche, *eneldo* y reducir.
- Incorporar vodka, *condimentar* con sal, pimienta y tras 30 segundos retirar del fuego y servir con hojas de *eneldo* y ralladura de *limón* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/capelettis-de-queso-de-cabra