

Capelletis de ricota

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Harina 000: 400 Gramos

Huevo: 5 Unidades

Sémola de grano duro: 150 Gramos

Sal: A gusto

Crema de puerros

Manteca: 200 Gramos

Tomillo: A gusto

Diente de ajo: 1 Unidad

Queso Parmesano: 100 Gramos

Sal y Pimienta: A gusto

Puerro: 2 Unidades

Aceite De Oliva: A gusto

Crema de leche: 200 Centímetros cúbicos

Queso gorgonzola: 400 Gramos

Para acompañar

Nueces picadas: A gusto

Tomillo: A gusto

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Relleno

Ricotta: 500 Gramos

Queso Parmesano: 100 Gramos

Sal: A gusto

Nuez Moscada: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl las harinas con los huevos y una pizca de sal
- Con la ayuda de un tenedor unir la masa
- Una vez unido disponer sobre una mesada limpia y seca

- Amasar durante 10 minutos
- Dejar descansar en un lugar seco tapada con una tela durante media hora.
- Estirar la masa con la ayuda del palote
- Con la ayuda de una máquina de pastas
- Cortar la masa en círculos y rellenar con la mezcla y agua en las orillas.
- Luego cerrar como una empanada pero unir los extremos hasta lograr la forma típica.
- *Hervir* en agua abundante con sal
- Luego de cocinar retirar del agua y pasar por otra olla donde se cocinaron los puerros, la *crema*, los quesos, el *ajo*, el *tomillo* con la *manteca*
- Mixear la salsa y sumar la pasta
- Al servir sumar nueces picadas, el aceite de oliva y *tomillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/capelletis-de-ricota>