Capellettis de ricota y jamón crudo con salsa de espárragos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa integral

Agua: 10 cc
Sal: 5 g
Harina integral: 75 Cantidad necesaria
Harina 0000: 35 grs.
Huevo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 5 cc

Relleno

Pimienta Negra: 5 g
Jamòn crudo: 150 g
Ricota: 350 grs.

Salsa

Esparragos: 200 g
Manteca: 50 g
Salsa Bechamel: 200 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Crema de leche: 200 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Masa integral

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal y disuelva, luego agregue el *huevo* junto con el aceite, mezcle nuevamente y por ultimo incorpore ambas harinas de a poco, una vez unidos los ingredientes coloque la masa sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina* y

amase haciendo presión con la palma de las manos.

Relleno

- Coloque la **ricota** previamente escurrida sobre un lienzo en un bowl, luego incorpore el **jamón** crudo cortado en fina *brunoise* y sazone con pimienta negra, mezcle bien y cubra con papel film, reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlo.

Salsa

- Corte en trocitos de 1cm de diámetro los cabos de los espárragos sin las puntas.
- En una sartén profunda con aceite de oliva caliente sude los espárragos, luego incorpore la *crema* de leche y deje reducir a fuego mínimo hasta que espese, por ultimo incorpore la salsa bechamel y procese con un mixer hasta lograr una salsa completamente lisa.

Armado

- Retire la masa de la heladera y en una mesada espolvoreada con *harina* estírela con las manos, luego termine de estirarla con una maquina sobadora.
- Corte la masa en cuadrados regulares de 5cm de lado, humedezca con agua y rellene solo el centro con pequeñas bolitas del relleno, cierre ángulo con vértice cruzado y luego cada lado hasta que nos quede un triangulo, por ultimo una los dos extremos del triangulo que quedan.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal gruesa cocine los capellettis durante 3 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva por plato 6 capellettis y salsee con la salsa de espárragos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/capellettis-de-ricota-y-jamon-crudo-con-salsa-de-esparragos