Cappelleti negros



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 4 Unidades
Sal: Una pizca
Aceite De Oliva: 1 cda.
Agua: 1 cda.
Tinta de calamar: 1 Sobre
Harina 0000: 400 g

Relleno

Langostinos: 200 g
Pimienta Negra en grano: A gusto
Yema: 1 Unidad
Limon: 1 Unidad
Sal: A gusto
Vino Blanco: 100 cc
Crema de leche: 50 cc
Salmón rosado: 300 g

Salsa de tomates y calamares

Tomates Perita: 500 g
Salsa Tabasco: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Chipirones: 300 g
Perejil: 1 cda.

Varios

Agua: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Diluya la tinta de *calamar* con el agua, el aceite y la sal.
- Forme una corona con la *harina*, en el centro coloque los huevos y la tinta de *calamar*.
- Comience a tomar la masa del centro hacia afuera hasta unir todos los ingredientes.
- Termine de amasar sobre la mesada enharinada durante 10 minutos.

- Deje reposar tapada durante 20 minutos.
- Pase por la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina de 1 a 2 mm de espesor aproximadamente.
- Espolvoree con *harina* entre cada pasada por los rodillos.

Relleno

- Procese el *salmón* y pase por un *tamiz*.
- Exprima el *limón* y ralle su cáscara.
- Pele los *langostinos*, elimine las cabezas, cola y vena del *lomo*.
- Pique groseramente.
- En un bowl disponga los *langostinos* con el *jugo* de *limón*, su ralladura, la pimienta y el vino.
- Deje *marinar*.
- En un bowl mezcle la carne de *salmón*, los *langostinos*, la yema, sal y pimienta.
- Incorpore la *crema* de leche.

Armado

- Extienda la masa sobre la mesada y corte discos de 6 cm de diámetro.
- Pincele la masa con *huevo* batido con agua.
- En el centro de cada disco disponga una porción de relleno.
- Cierre formando los cappelleti.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa de tomates y calamares

- Limpie los chipirones y corte en ruedas.
- Pique el *perejil*.
- Pele los tomates, despepite y procese.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las ruedas de *calamar* durante 5 minutos.
- Incorpore el puré de tomates, sal, pimienta y salsa tabasco.
- Incorpore la pasta colada.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Presentación

- Sirva la pasta en platos individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cappelleti-negros