

# Casònsèi de zapallo y amaretto con salsa de queso y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Masa de pasta: 2 k

### Relleno

Puré de calabaza: 700 grs.

Huevo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Harina de almendras: 60 g

Queso Parmesano: 100 grs.

Queso Crema: 100 grs.

Licor de Amaretto: 20 cc

### Salsa de queso y almendras

Manteca: 200 g

Almendra salada: 50 g

Queso Parmesano: 100 grs.

Sal y pimienta blanca: A gusto

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Coloque en un bowl el puré de *calabaza* junto con el queso *crema*, *licor* de **amaretto**, el *huevo*, el queso parmesano, la *harina* de almendras, sal y pimienta, mezcle bien y reserve dentro de una manga.

### Salsa de queso y almendras

- En una sartén caliente coloque la *manteca* hasta llegar a punto noisette, luego retire del fuego y agregue las almendras, sal y pimienta, mezcle.

## Armado

- Estire sobre la mesada con *harina* la masa, corte luego en dos parte iguales.
- Sobre una de las partes de la masa disponga una hoja de *perejil* al lado de otra hasta cubrirla por completo, encima coloque la parte restante de la masa, espolvoree con *harina* y pase luego por el punto 3 de la sobadora.
- Corte la masa en rectángulos de 12 x 8cm.
- Coloque en el centro de cada rectángulo una nuez del relleno de *calabaza*, cierre humedeciendo los bordes con agua.
- Selle los bordes con una ruleta raviolera luego tome dos extremos y únalos.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los casònsèi. Luego retire y termine de saborizar dentro de la salsa de *manteca*. Por ultimo retire del fuego y espolvoree con queso parmesano rallado

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de casònsèi y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/casnsi-de-zapallo-y-amaretto-con-salsa-de-queso-y-almendras>