

Cjalzons (Tortelli rellenos del Friuli)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Huevos: 4 Unidades

Harina 0000: 400 g

Relleno

Ralladura de limón: 1 Unidad

Cebolla: 1/2 Unidad

Papas: 50 g

Huevo: 1 Unidad

Ricotta ahumada: 50 g

Menta: 5 g

Sal: A gusto

Azucar: 40 grs.

Manteca: 70 g

Canela En Polvo: Una pizca

Perejil: 5 g

Pasas de Uva: 50 grs.

Salsa

Manteca: 100 g

Canela En Polvo: Una pizca

Menta: A gusto

Azucar: 1 cda.

Varios

Perejil picado:

Ricotta ahumada: 100 g

Preparación de la Receta

Masa

- Forme una corona con la *harina* y el centro disponga los huevos.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Añada agua de ser necesario.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina muy fina y luego corte discos de 7 cm de diámetro.

Relleno

- Cocine las papas en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra las papas, pele y redúzcalas a puré.
- Pique finamente *cebolla* con la *menta*, el *perejil* y las pasas de uva.
- En un bowl mezcle el puré de papas con la *cebolla*, las hierbas, las pasas de uva, la ralladura de *limón*, la canela, la ricotta, sal y el *huevo*.

Armado

- Distribuya cucharaditas del relleno en los discos de masa, cierre formando una medialuna y selle los bordes con un repulgo.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa

- En una sartén derrita la *manteca* con la *menta* y la canela.
- Agregue la pasta colada, el azúcar y saltee unos segundos.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree *perejil* picado y la ricotta ahumada rallada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cjalzons-tortelli-rellenos-del-friuli>