Creste di fonduta al tartufo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Yemas: 8 Unidades
Harina 0000: 300 g
Agua: Cantidad necesaria

Fonduta

Leche: 200 cc
Yemas: 4 Unidades
Manteca: 20 g
Queso Fontina: 400 g
Aceite de trufas: 1 cdita.

Salsa

Trufas: 4 Unidades
Crema de leche: Cantidad necesaria
Queso Parmesano: 300 grs.

Varios

Manteca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina* y vierta las yemas y el agua en el centro.
- Comience a tomar la masa del centro hacia afuera hasta unir todos los ingredientes.
- Amase durante 10 minutos hasta formar un bollo de masa lisa.
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Pase la masa por la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina.

Fonduta

- Corte el queso en láminas, disponga en un bowl y cubra con la leche, deje reposar durante 4 horas.
- Escurra el queso y reserve cuatro cucharadas de leche.
- En un bowl derrita la *manteca* a baño María a fuego medio.
- Agregue el queso con la leche reservada y deje fundir.
- Retire del fuego y añada las yemas una a una.
- Deje enfriar.

Armado

- Corte la masa en círculos de 7 cm de diámetro.
- Dispongo en el centro una cucharada de relleno.
- Cierre primero como una medialuna y luego como si fuera una empanada.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.
- En una sartén con *manteca* saltee la pasta.

Salsa

- Ralle el queso y cubra con la *crema*.
- Caliente la *crema* con el queso a baño María.
- Pase la salsa por un *tamiz*.
- Corte las trufas en rebanadas.

Presentación

- Sirva una poco de salsa en el fondo de un plato, encima la pasta.
- Decore con las trufas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creste-di-fonduta-al-tartufo