

# FIDEOS RELLENOS

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

### el acompañamiento

Salsa provenzal:

Queso rallado:

### el relleno

Ricota: 250 g

Nueces: 150 g

Atado de espinacas cocidas: 2

Huevo: 1

Cebolla: 1

Queso rallado: 150 g

Pan Rallado: 2 Cucharadas

Sal y Pimienta:

### la masa

Harina 0000: 500 g

Sal:

Huevos: 5

### la salsa

Ajo:

Cebolla:

Ají molido.:

Orégano:

Salsa de tomate:

Sal y Pimienta:

Pimentón:

Laurel:

## Preparación de la Receta

## Para la masa

- Mezclar en un bol la *harina*, los huevos y la sal
- Amasar hasta formar un bollo liso y dejar descansar durante 30 minutos.

## Para el relleno

- Colocar en un bol la *ricota*, *cebolla* sofrita y la *espinaca* picada.
- Mezclar e incorporar el *huevo*, el pan rallado, el queso rallado y las nueces
- Salpimentar y reservar.
- Estirar la masa en forma rectangular
- Colocar la masa sobre un paño limpio y seco y esparcir todo el relleno
- Enrollar la preparación y envolverla en el paño
- Atar con hilo los extremos y colocarlo en agua hirviendo durante 30 minutos
- Luego retirar del agua y quitar el paño.

## Para la salsa

- Sofreír *ajo* y *cebolla*
- Condimentar con *ají* molido, *pimentón*, *orégano* y *laurel*
- Salpimentar y añadir la salsa de *tomate*
- Dejar cocinar a fuego medio.

## Para servir

- Cortar la pasta rellena en rodajas de 2cm y acompañar con la salsa de *tomate*, salsa provenzal y queso rallado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fideos-rellenos-2>