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