elGourmet

Menú completo para el amor

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Garganelli di sedano con salsa di noci

Harina: 200 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Yemas: 3 Unidades
Apio con hojas: 1 Tallo

Olive ripiene all' ascolana (Aceitunas rellenas)

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Nuez Moscada: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Harina: Cantidad necesaria
Carne de ternera cocida: 1 Taza
Aceitunas verdes descarozadas: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Panna cotta al marsala

Agua: 500 cc
Marsala: 1/2 Vaso
Gelatina sin sabor: 50 grs.
Azucar: 1/2 Taza
Crema de leche: 500 cc

Salsa de chocolate

Chocolate: 200 g
Crema de leche: 200 cc

Salsa de nuez

Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Nueces: 50 g

Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Pan del día anterior: 100 g
Leche: 1 Taza
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

Entrada - Aceitunas rellenas

- Procese la carne cocida con sal, pimienta y nuez moscada hasta obtener una pasta uniforme.
- Abra las aceitunas al medio y rellene con la pasta de carne.
- Pase las aceitunas por *harina*, luego por *huevo* batido y finalmente por pan rallado.
- Fría en abundante aceite caliente y escurra sobre papel absorbente.
- Sirva en una fuente.

Plato principal - Garganelli

- Procese el *apio* hasta obtener un puré.
- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga las yemas y el *apio* procesado.
- Mezcle del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- 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 fina.
- Corte la masa en cuadrados de 3 cm de lado y enrolle, comenzando por un vértice, con la ayuda de un lápiz lijado sobre una tabla de hacer ñoquis.
- Deje secar sobre la mesada y finalmente cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa

- Retire la corteza del pan y corte en cubos.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- Procese la miga de pan con el *ajo*, el *perejil*, las nueces, la leche, sal y aceite hasta emulsionar.
- En una sartén caliente la salsa.
- Agregue la pasta colada y saltee unos segundos.
- Sirva en platos hondos.

Postre - Panna cotta

- Hidrate la *gelatina* en el agua, luego disuelva sobre baño María y lleve al frío hasta que tome consistencia.
- En una *cacerola* caliente el marsala con el azúcar y la *gelatina* hasta que ésta se funda.
- En un bowl mezcle la *crema* de leche con el marsala.
- Distribuya en moldes individuales y lleve al frío hasta que solidifique.

Salsa de chocolate

- Pique groseramente el *chocolate*
- Lleve la *crema* de leche a hervor y luego vierta sobre el *chocolate*.
- Mezcle hasta que se funda y deje enfriar antes de servir.

Presentación

- Desmolde una panna cotta en el centro de un plato y rocíe con la salsa de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/menu-completo-para-el-amor