

# Pansotti con hierbas y salsa de nueces

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Vino Blanco:** 100 cc  
**Harina 0000:** 400 g

**Sal:** Una pizca

## Relleno

**Borraja:** 200 g  
**Sal:** A gusto  
**Acelga:** 200 g  
**Ricotta:** 150 g  
**Espinaca:** 200 g

**Huevos:** 2 Unidades  
**Ajo:** ½ Diente  
**Mejorana:** 200 g  
**Queso Parmesano Rallado:** 50 g

## Salsa

**Piñones:** 100 g  
**Leche:** Cantidad necesaria  
**Nueces:** 200 g  
**Mascarpone:** 200 grs.  
**Pan de molde:** 2 Rodajas

**Sal:** A gusto  
**Manteca:** 50 g  
**Mejorana:** 1 cda.  
**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Preparación de la Receta

- Mezcle la *harina* con la sal y el vino.
- Amase hasta obtener un bollo de masa lisa
- Estire la masa y corte cuadrados.
- Distribuya cucharadas de relleno en cada cuadrado de masa y cierre formando un triángulo.

## Relleno

- Pique el *ajo*.
- Blanquee las espinacas, la acelga, la borraja y la *mejorana* en abundante agua salada hirviendo.
- Escorra bien, pique finamente y mezcle con la *ricota*, el *ajo*, los huevos, la sal y el queso.

## Salsa

- Pele y pique el *ajo*.
- Descarte las cortezas del pan y remoje con leche.
- Pele las nueces y machaque en un mortero con la miga de pan, el *ajo*, la *mejorana* y los piñones hasta obtener una pasta.
- Agregue el aceite y la sal.
- En una sartén con *manteca* caliente la salsa y mezcle con el mascarpone.
- Agregue los pansotti con un poco de agua de cocción.

## Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pansotti-con-hierbas-y-salsa-de-nueces>