

Pansotti, ravioles panzones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Vino blanco seco: 1/4 Vaso

Huevo: 1 Unidad

Sal: A gusto

Harina 000: 500 g

Relleno

Queso Parmesano Rallado: 3 cdas.

Perejil Crespo: 1 Tazas

Hojas de remolacha: 5 Unidades

Albahaca: 1 Taza

Mejorana: 1 Taza

Ricota: 200 grs.

Rúcula: 1 Paquete

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Espinacas / hojas: 5 Unidad

Perejil liso: 1 Taza

Acelga: 5 Hojas

Salsa

Yogurt Natural: 3 cdas.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Miga de pan: 50 g

Perejil picado: 1 cda.

Piñones: 50 g

Ajo: 1 Diente

Queso mascarpone: 4 cda.

Nueces peladas: 400 g

Preparación de la Receta

Masa

- Tamice la *harina* sobre la mesada, forme un volcán, espolvoree sal por los bordes y agregue el *huevo* y el vino blanco, mezcle y luego amase hasta conseguir una textura lisa
- Deje reposar una hora aproximadamente.

Relleno

- Remoje en leche la miga de pan, debe ser del día anterior.
- Pique juntas, las hojas de *espinaca* de acelga, de *remolacha*, la *rúcula*, el *perejil* liso y crespó, la *albahaca* y las hojas de *mejorana*.
- En un bowl coloque la *ricota*, espolvoree con el queso rallado y agregue las hierbas anteriormente picadas, incorpore los huevos, sazone con sal y pimienta negra y mezcle bien.

Salsa

- En un mortero coloque el diente de *ajo* junto con los piñones y las nueces previamente peladas, agregue el *perejil* picado y machaque, luego añada la miga de pan remojada en leche, sazone con sal y pimienta, incorpore el *yogur* y el queso mascarpone y mezcle, por último perfume con aceite de oliva.

Armado

- Estire la masa con la sobadora hasta lograr un espesor fino, luego con un corta pasta circular de aproximadamente 5cm de diámetro corte la masa.
- Coloque una cucharadita del relleno sobre cada uno de los círculos de masa, doble por la mitad, como formando una empanada y selle los bordes con los dedos.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta.
- En una sartén caliente coloque la salsa, retire la sartén del fuego ya que la salsa debe entibiarse y no cocinarse y agregue la pasta, mezcle, incorpore de ser necesario unas cucharadas del agua de la cocción de la pasta y por último perfume con hilos de aceite de oliva.

Presentación

- Sirva los pansotti, ravioles panzones rellenos en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pansotti-ravioles-panzones>