Panzotti de calabaza ahumada

Ingredientes

Para el relleno

Aceite de trufa blanca: Gotas
Corteza de árbol: Cantidad necesaria
Yema de huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Pan de centeno: 150 g
Brasas de carbón: Cantidad necesaria
Amaretis: 100 grs.
Papel aluminio:
Calabazas: 2 Unidades

Para el tofu

Tofu: 250 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Limones: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Salvia picada: Cantidad necesaria

Para la masa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Huevos: 4 Unidades
Harina 000: 200 g
Harina integral: 200 grs.
Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar 200 grs de *harina* 000, 200 grs de *harina* integral, 2 cucharadas de aceite de oliva, una pizca de sal y 4 huevos.

- Amasar hasta formar un bollo liso y sedoso.
- Dejar descansar
- Estirar.

Para el relleno

- Cortar dos calabazas al medio, salpimentar y envolver en papel de aluminio.
- Cocinar en horno fuerte hasta que estén tiernas
- Dejar enfriar, reservar.
- Ahumar brasas de carbón y cortezas de árbol en una olla forrada con papel de aluminio.
- Disponer una de las dos calabazas y dejar que tome sabor ahumado.
- Retirar del ahumado y mezclar con la otra **calabaza**
- Incorporar amarettis rotos, una yema de *huevo*, una gota de aceite de trufa, miga de pan de *centeno*
- Salpimentar y mezclar
- Reservar.

Para el armado

- Estirar una capa fina de masa, marcar con un cortante y disponer una cucharada de relleno.
- Pintar con agua y tapar con otra capa de masa.
- Marcar los bordes con el cortante y luego con una rueda de pasta.
- Sellar el borde.

Para el tofu

- Desmenuzar *tofu* y saborizar con ralladura de *limón*, salvia fresca picada, sal, pimienta y aceite de oliva.
- *Dorar* en una sartén con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panzotti-de-calabaza-ahumada