

Panzerotti de queso y nueces

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Cebolla: 1 Unidad

Nueces: 100 g

Azucar: 2 cdas.

Mozzarella picada: 300 g

Para la masa:

Huevos: 3 Unidades

Semolina:

Harina: 300 g

Aceite De Oliva:

Para la salsa:

Manteca: 120 g

Lacas de queso gruyere:

Romero fresco: 1 Rama

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la masa

Para ello

- En un bol, mezclamos la *harina* con los huevos y un chorrito de aceite
- Amasamos con las manos hasta obtener una masa lisa y dejamos reposar durante 20 minutos como mínimo en un bol tapada con un paño.

- Por otro lado, preparamos el relleno

Para ello

cortamos la cebolla en brunoise y la salteamos d´

- Ndole *color* en una sartén con aceite
- Añadimos las nueces y las tostamos durante unos minutos.
- Retiramos del fuego y unimos con el queso *mozzarella* en un bol
- Salpimentamos y reservamos.

Para la salsa colocamos una sarté

- N al fuego y derretimos la *manteca*
- Después agregamos la rama de *romero*
- Reservamos.
- Cuando la masa haya reposado, la espolvoreamos con semolina y estiramos en láminas rectangulares de 3 mm de grosor.
- Pintamos una lámina con agua de un lado y colocamos pequeñas porciones de forma espaciada de relleno.
- Cubrimos con otra lámina de masa y damos forma de panzotti
- Los sellamos bien para que no se escape el relleno.
- Luego, cortamos discos de pasta con un aro de metal
- Repetimos la operación con la masa restante.
- Cocinamos durante un minuto la pasta rellena en abundante agua hirviendo con sal.
- Finalmente, la pasamos a la sartén de la *manteca* para que se impregne bien con la salsa.
- Emplatamos con unas lonjas de gruyere y un poco de *romero*.
- Servimos.

Tip

- Para hacer la pasta integral debemos añadir 1 parte de *harina* integral por 2 de *harina* normal.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panzotti-de-queso-y-nueces>