

Panzottis de mortadela con salsa de morrones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Yemas: 9 Unidades

Harina 0000: 300 grs.

Agua: 30 cc

Sal: 5 g

Relleno

Tomates secos: 50 grs.

Maní pelado: 30 g

Mortadela: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Bondiola: 100 g

Orégano fresco: 1 Rama

Salsa de morrones

Curry: 5 g

Morrón amarillo: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 40 cc

Caldo de verduras: 450 cc

Morrón colorado: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Tomillo: 5 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal, mezcle hasta disolverla y agregue las yemas, bata hasta romper el ligue e incorpore la *harina*, mezcle y una vez unidos los ingredientes retire la masa del bowl y amase sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina* hasta conseguir una masa lisa.

- Cubra con papel film y reserve en la heladera durante 2 horas.

Relleno

- Procese la carne de *cerdo* junto con la mortadela, sal y pimienta hasta obtener una pasta fina. Luego pase a un bowl y agregue las hojas de *orégano* picadas, el *maní* ligeramente picado y los tomates secos rehidratados y cortados en *brunoise*, mezcle y realice pequeñas bolitas, cubra con papel film y reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlas.

Salsa de morrones

- Coloque en una *cacerola* aceite de oliva junto con el *ajo* ecrasse, luego de unos segundos incorpore el *morrón* rojo y amarillo sin semillas, sin las nervaduras y cortados en cubos. Una vez que éstos hayan sudado agregue el caldo, el *curry* y el *tomillo*, una vez que los vegetales estén tiernos procese hasta lograr una *crema* lisa y fina, luego cuele y reserve.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa desde el centro hacia adelante y desde el centro hacia atrás logrando un espesor de 3mm.
- Corte la masa en forma pareja y rocié con agua.
- Coloque en la primera mitad de la masa las bolitas del relleno dejando un espacio de 7cm de distancia entre cada una, luego cúbralas con la otra mitad de masa marcando con los dedos las bolitas sin dejar aire. Luego con una ruleta cortante realice triángulos a lo largo de la masa obteniendo así los panzottis.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo y sal cocine los panzottis durante 3 a 4 minutos, retire y colóquelos dentro de la salsa de morrones.
- Sirva en un plato cinco panzottis.

Presentación

- Salsee con la salsa y decore con *tomillo* ciselado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panzottis-de-mortadela-con-salsa-de-morrones>