Pasta rellena con brócoli



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Harina: 750 grs.
Yemas: 3 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Semolin: 250 g

Relleno

Broccoli: 200 g
Queso Parmesano: 50 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Ricotta: 200 g
Queso mascarpone: 200 grs.
Ajo: 2 Dientes
Nueces: 50 g

Salsa

Broccoli: 100 g
Caldo de verduras: 1 L
Sal y Pimienta: A gusto
Nueces: 100 g
Hojas de bróccoli: 100 g
Ajo: 2 Dientes
Manteca: 75 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle la *harina* con el *semolín* y forme una corona.
- En el centro disponga los huevos, las yemas y el aceite.
- Comience a tomar la masa del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Añada agua de ser necesario.
- Amase sobre la mesada hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Separe la masa en partes y estire hasta obtener láminas finas,

Relleno

- Separe las flores del bróccoli y blaquee en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernos.
- Escurra muy bien el bróccoli, deje bajar la temperatura y píquelo finamente.
- Pique finamente el *ajo* y las nueces.
- Escurra la ricotta y el queso mascarpone con la ayuda de un lienzo.
- En un bowl combine el bróccoli con la ricotta, el queso mascarpone, el queso parmesano rallado, las nueces picadas, el *ajo* picado, sal y pimienta.

Armado

- Extienda una lámina de masa y corte discos de 5 cm de diámetro
- Distribuya el relleno en los discos de masa, humedezca los bordes con agua y cierre formando una medialuna.
- Selle los bordes de la masa y junte los extremos.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa

- Separe las flores del bróccoli y blaquee en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernos.
- Escurra el bróccoli y píquelo finamente.
- Retire las nervaduras de las hojas de bróccoli y corte en fina juliana.
- Pique finamente el *ajo*.
- Pique las nueces y reserve.
- En una *cacerola* caliente con el aceite dore el *ajo*.
- Agregue las hojas de bróccoli, sal y saltee unos segundos.
- Reserve el *ajo* con las hojas de bróccoli para la presentación, vierta el caldo en la *cacerola* y lleve a hervor.
- Incorpore sal, pimienta y la *manteca* fría revolviendo constantemente hasta que se disuelva.
- Añada el bróccoli y continúe la cocción unos segundos.
- Integre la pasta colada y saltee unos minutos más.
- Agregue la mitad de las nueces picadas y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con nueces picadas y las hojas de bróccoli salteadas.
- Espolvoree con queso rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-rellena-con-brocoli