

Pasta rellena con yogur especiado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tapas de won ton: 1 Docena

Relleno

Ciboulette picado: 1 cda.

Ricotta fresca: 200 g

Sal y pimienta negra: A gusto

Pimienta de Cayena: Una pizca

Salsa de manteca

Manteca: 250 g

Piñones: 4 cdas.

Salvia: 3 Hojas

Salsa de yogur

Yogurt Natural: 400 g

Pimienta Negra: A gusto

Salvia: 3 Hojas

Pimienta de Cayena: A gusto

Verduras

Aceitunas negras: 10 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Echalottes: 3 Unidades

Acedera: 10 Hojas

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 1 cda.

Vinagreta

Aceite De Oliva: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Radicheta: A gusto

Ciboulette picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

Relleno

- Coloque en un bowl la ricotta junto con el *ciboulette*, la pimienta de *cayena*, la pimienta negra, la sal y el aceite de oliva, mezcle bien hasta integrar.

Acederas salteadas

- Lave y pique las hojas de *acedera*.
- Pele y corte los *echalottes* en rodajas.
- Pele y machaque el *ajo*.
- Pique las *aceitunas*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee los *echalottes* unos segundos, incorpore luego las *aceitunas* negras y la *acedera*, condimente con pimienta y sal, saltee durante unos minutos mas y retire.

Salsa de yogur

- Pique las hojas de *salvia*.
- Coloque en un recipiente el **yogur** y condimente con pimienta de *cayena*, pimienta negra y las hojas de *salvia*, mezcle.

Salsa de manteca

- Pique las hojas de *salvia*.
- En una sartén caliente coloque la *manteca* junto con los piñones, una vez dorados agregue la *salvia*, mezcle y retire.

Vinagreta

- Coloque en un recipiente las hojas de *radicheta* previamente lavadas junto con el *ciboulette* y condimente con sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle y reserve.

Armado

- Con la ayuda de una cuchara coloque en el centro de cada tapa de *won ton* el relleno, cierre luego por la mitad, presione con los dedos y junte las puntas
- Reserve en el freezer durante 20 minutos.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la pasta.
- Una vez que flote la pasta retire y colóquela en la sartén con salsa de *manteca*, agregue las *acederas* salteadas, mezcle y deje cocinar unos minutos más.

Presentación

- Sirva la pasta en un plato y acompañe con la salsa de *yogur* y la vinagreta de *radicheta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-rellena-con-yogur-especiado>