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