Pasta Rellena de Jabalí con Verdura Confitada



Ingredientes

Pimiento rojo: 1 Unidad
Carne de Jabalí: 300 grs
Pimiento verde: 1 Unidad
Laurel: c/n
Cebolla Morada: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Harina de trigo: 200 grs
Mortadela: 100 grs
Romero: c/n
Zanahoria: 1 Unidad
Vino Tinto: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla poner la carne de **jabalí** salpimentada a rehogar con el *romero* y el *laurel*, añadir un vaso de vino, dejar que reduzca casi por completo, añadir la mortadella picada y triturar
- Reservar.
- En una olla poner la verdura cortada gruesa a confitar en abundante aceite a fuego bajo.
- En un bol mezclar los huevos con la *harina* y hacer la masa para la pasta
- Dejar reposar 10 minutos.
- Estirar la pasta en tiras de unos 8 cm de ancho y con una manga pastelera, distribuir el relleno a lo largo de la tira, envolver la tira de pasta sobre sí misma y formar un canelón
- Pellizcar el canelón cada 3 cm para formar los agnolotti y luego con una rueda corta-selladora dar forma a la pasta.
- Cocer unos 2-3 minutos la pasta y acompañarla con la verdura confitada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-rellena-de-jabali-con-verdura-confitada