Pasta Rellena por Antonio de Livier



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Pasta

Vino Blanco: 50 cc
Harina: 500 grs
Yemas: 2 Unidades
Huevo: 1 unidad

Relleno

Aceite De Oliva: 100 miliitros
Orégano: c/n
Queso Parmesano Rallado: 100 grs
Ricota: 300 grs
Sal: c/n
Tomillo: c/n
Yemas: 2 Unidades
Pimienta negra molida: c/n
Ralladura de limón: c/n
Romero: c/n
Hojas de menta: c/n

Salsa

Agua: c/n
Dientes de ajo: 1 unidad
Mantequilla: 50 grs
Sal: c/n
Hojas de salvia: 6 Unidades
Peperonchino: 1/2 cda
Tomate Cherry: 250 grs

Preparación de la Receta

Salsa

- Sofreír en *mantequilla* el *ajo* fileteado hasta tener un *color* dorado uniforme.

- Agregar las hojas de salvia, la sal, el peperonchino y los jitomates cherries cortados por mitad.
- Incorporar agua a la mezcla.
- Reservar.

Relleno

- Acremar la *ricota* con las yemas.
- Agregar sal, pimienta negra molida, aceite de oliva, el queso partisano y las hierbas frescas picadas.
- Incorporar la ralladura de *limón*.

Pasta

- Formar un volcán con la *harina* y agregar las 2 yemas, el *huevo*, el vino blanco y el aceite de oliva
- Integrar de a poco los ingredientes.
- Amasar hasta obtener una masa uniforme y elástica.
- Dejar reposar por 30 minutos.
- Extender la masa y laminar en la máquina de pasta ayudándonos con la *harina*.
- Repetir el proceso hasta obtener una lámina tan delgada como se desee.
- Cortar con el cortador, barnizar con *huevo* batido, colocar relleno y sellar con ayuda de los dedos.
- Cocinar en agua hirviendo con sal por 1 minuto.
- Colar y agregar a la salsa.
- Agregar un poco de líquido de cocción y *mantequilla*
- Servir y decorar con hojas de *albahaca* y queso parmesano rallado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-rellena-por-antonio-de-livier