

Pastas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua tibia: Cantidad necesaria

Harina: 500 grs.

Aceite: 1 cdas.

Relleno

Sal: A gusto

Espinaca: 1 Paquete

Nueces: 50 g

Pimienta Negra: A gusto

Salsa

Manteca: 100 g

Aceite de Nuez: 3 Gotas

Varios

Albahaca: 200 g

Preparación de la Receta

Masa

Sal: A gusto

Huevos: 3 Unidades

Queso Parmesano: 2 cdas.

Ricotta: 400 g

Pimienta Negra: A gusto

Aceite De Oliva: 300 cc

- En una procesadora mezcle el *harina* con los huevos, la sal, el aceite y agua
- Termine de amasar a mano.
- Deje descansar en la heladera de 2 a 3 horas.
- Pase por la pastalinda o bien estire con un palote.
- Corte cuadrados de 5x5 cm de lado aproximadamente y acomode en cada uno, una porción de relleno.
- Cierre formando un triángulo.
- Cocine en abundante agua salada.
- Cuele y reserve.

Relleno

- Blanquee apenas las espinacas, enfríe en baño Maria invertido, cuele y elimine toda el agua con la ayuda de un lienzo.
- Elimine todo el suero de la ricotta.
- Pique groseramente las nueces.
- En un bowl mezcle muy bien la *espinaca* con la ricotta, el queso parmesano y las nueces.
- Condimente con sal y pimienta negra recién molida.

Salsa

- En una sartén derrita la *manteca*, agregue las nueces apenas picadas.
- Condimente con pimienta y aceite de nuez.

Varios

- Procese la *albahaca* con aceite de oliva.
- Caliente la pasta en la salsa.
- En el fondo de un plato acomode hojas de *espinaca* fresca, encima sirva la pasta y en un costado el pesto de *albahaca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastas-rellenas>