Pastas rellenas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua tibia: Cantidad necesaria
Harina: 500 grs.
Aceite: 1 cdas.
Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades

Relleno

Sal: A gusto
Espinaca: 1 Paquete
Nueces: 50 g
Pimienta Negra: A gusto
Queso Parmesano: 2 cdas.
Ricotta: 400 g

Salsa

Manteca: 100 g
Aceite de Nuez: 3 Gotas
Pimienta Negra: A gusto

Varios

Albahaca: 200 g
Aceite De Oliva: 300 cc

Preparación de la Receta

Masa

- 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