

Penne gratinate ai quattro formaggi (Penne gratinados a los cuatro quesos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Avellanas molidas: 100 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pan Rallado: 50 g

Masa de hojaldre: 300 g
Perejil picado: 1 cda.

Relleno

Gruyere: 100 g
Manteca: 50 g
Queso Brie: 100 grs.
Harina: 40 grs.
Jamón cocido: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Mozzarella: 100 g

Leche: 1/2 L
Arvejas: 100 g
Queso Parmesano: 100 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Penne: 300 g

Salsa

Piñones: 20 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente

Albahaca: 30 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates secos hidratados: 50 g

Varios

Orégano: 1 Rama
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Romero: 1 Rama

Pimienta: Cantidad necesaria
Perejil picado: 1 cda.
Perejil: 1 Ramas

Preparación de la Receta

Relleno

- En una olla con agua hirviendo salada cocine la pasta
- Corte el *jamón cocido* en cubos pequeños
- En una sartén con una cucharada de *manteca* dore el *jamón cocido* con las arvejas y reserve.
- Caliente la leche.
- Corte los quesos en cubos pequeños.
- En una olla coloque la *manteca*, el aceite de oliva y la *harina*, mezcle bien para formar un roux, e incorpore a la leche caliente de a poco
- Agregue los quesos en cubos y el queso parmesano rallado hasta que se derritan
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el *jamón* junto con las arvejas y la pasta, mezcle bien.

Armado

- Mezcle las avellanas procesadas, el pan rallado, el *perejil*, el
- Queso rallado restante y aceite de oliva.
- Forre un molde de 24cm de diámetro, enmantecado y enharinado con un círculo de masa de *hojaldre* de 2mm de espesor.
- Pinche la base con un tenedor y agregue el relleno.
- Espolvoree con la mezcla de avellanas.
- Lleve al horno precalentado a 220° a *gratinar* durante 15 minutos aproximadamente.
- Retire y desmolde.

Salsa

- Pele el *ajo*.
- En un procesador coloque los tomates secos hidratados, los piñones, el *ajo*, el aceite de oliva, la *albahaca*, sal y pimienta.
- Procese hasta emulsionar.
- Coloque en un bowl y agregue aceite de oliva y agua de cocción de la pasta, mezcle y reserve.

Presentación

- Sirva en una fuente, rocíe con la salsa y decore con *perejil*, *romero*, *orégano*, pimienta, aceite de oliva y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/penne-gratinate-ai-quattro-formaggi-penne-gratinados-a-los-cuatro-quesos>