Rotolo con Calabaza e Hinojo



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 2 cdas
Harina: 200 grs
Huevos: 2 Unidades
Sal: 1 cdita

Relleno

Cebolla picada: 1 unidad
Hinojo fileteado: 100 grs
Nuez Moscada: c/n
Queso Parmesano Rallado: 100 grs
Nueces picadas: 1/4 Taza
Dientes de ajo picados: 2 Unidades
Manteca: 2 cdas
Puré de calabaza: 150 grs
Ricotta: 300 grs
Tomillo fresco: 1 cdita

Salsa

Salvia: 3 Hojas
Queso Parmesano Rallado: 1/4 Taza
Crema de leche: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar en un bol *harina*, sal, huevos y aceite.
- Amasar con las manos incorporando los ingredientes hasta formar un bollo liso.
- Reservar en frío.

Relleno

- En una sartén con *manteca* y aceite *saltear* la *cebolla*, con el *ajo* y el **hinojo**.
- En un recipiente mezclar la preparación anterior junto con el *tomillo*, el puré de **calabaza**, la nuez moscada, la *ricota*, los 100 gramos de queso y las nueces.
- Salpimentar.

Armado

- Estirar la masa hasta lograr un rectángulo grande y bien finito.
- Ubicar la masa sobre una superficie de papel film más grande que la masa.
- Cubrir con el relleno prolijamente toda la superficie dejando unos 2 cm de borde libre.
- Arrollar prolijamente y cerrar las puntas como si fuese un caramelo.
- En una *cacerola* cocinar en agua hirviendo por 20 minutos.
- Retirar el papel film, cortar en rodajas y disponerlas encimándolas un poco en una fuente para horno.

Salsa

- En una olla pequeña infusionar la *crema* con la salvia.
- Salpimentar y reservar.
- Cubrir con la *crema* y el queso rallado restante los rotolos.
- Llevar a un horno precalentado a 180 °C hasta *gratinar*
- .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rotolo-con-calabaza-e-hinojo