Sorrentinos de Calabaza



Ingredientes

Pasta

Calabaza cocida: 300 Gramos
Harina: 300 Gramos
Echalotes: 3 Unidades
Piñones: 30 Gramos
Sal: c/n
Huevos: 3 Unidades
Mantequilla: c/n
Pimienta: c/n
Queso provolones: 80 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Salsa

Piñones: 60 Gramos
Tomillo fresco: c/n
Queso Manchego: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Hacer una masa con los huevos, la *harina* y un chorrito de aceite y dejar reposar.
- *Saltear* los piñones con las chalotas en *mantequilla* y agregar a la **calabaza** hecha puré
- Salpimentar y añadir el queso cortado en trocitos.
- Estirar la masa y poner montoncitos de relleno
- Estirar más masa y poner encima
- Se puede mojar levemente con un pincel y agua para que pegue bien
- Cortar con un cortante *redondo* o con un vaso.
- *Hervir* la pasta en abundante agua con sal hasta que la pasta flote.
- *Dorar* los piñones con un poco de aceite, añadir la pasta y el *tomillo* y *saltear*.
- Servir y espolvorear un poco de queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sorrentinos-atrapa-suegras