Sorrentinos de Ricota



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 20 c.c.
Harina 0000: 360 Gramos
Sal: 10 Gramos
Yemas: 300 Gramos

Relleno

Crema: 30 Gramos
JamÃ³n cocido: 100 Gramos
Muzarella: 150 Gramos
Queso rallado: 50 Gramos
Ricota: 200 Gramos

Salsa

Cebolla: 1 unidad
Crema: 500 c.c.
Ajo: 1 Diente
Puerro: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Hacer un volcán con *harina* y en el centro agregar yemas, aceite de oliva, sal y con un tenedor ir tomando los bordes de la *harina* para ir haciendo las yemas cada vez más espesas.
- Bajar la masa a la mesada y amasar con las manos hasta integrar en un bollo.
- Dejar reposar 1 hora.

Salsa

- En *cacerola* rehogar con aceite de oliva *puerro*, *cebolla* y *ajo* a fuego suave por unos minutos hasta suavizar los vegetales.
- *Condimentar* con sal, pimienta, agregar *crema* y dejar reducir a fuego suave (5 minutos)
- Procesar con mixer y reservar

Relleno

- Mezclar **ricota**, muzarella rallada, *jamón cocido* picado, *crema*, queso rallado, sal, pimienta y reservar en heladera.

Armado

- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación más ancha hasta el espesor deseado.
- Doblar la tira de masa y cortar en 2 mitades.
- En el centro de una mitad colocar porciones de relleno con manga y tapar con la masa restante.
- Con cortante de **sorrentinos** marcar cada uno sacando el aire del relleno.
- Con un cortante un poco más grande cortar y con los dedos apretar los bordes de cada uno.
- Cocinar en agua hirviendo con sal
- (5 minutos)
- Calentar la salsa en sartén y añadir la pasta cocida.
- Servir en fuente con queso rallado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sorrentinos-de-ricota