Tartellini verdi di cervello in salsa di peperoni

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chutney

Azucar: 175 grs.

Guarnición

Aceite De Oliva: 1 cda.

Masa

Grasa de pato: 1 cda.
Harina: 1 grs.
Espinaca: 1 Paquete
Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Aceite: 1 cdas.

Relleno

Espinaca: 2 Paquete
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Sesos: 2 Unidades

Salsa

Caldo De Pollo: 100 cc
Morrón colorado: 175 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Albahaca: 3 Hojas
Crema de leche: 200 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Blanquee las espinacas y procese con el aceite.
- Haga una corona de *harina* sobre la mesa de trabajo.
- En el centro coloque los huevos y las espinacas.
- Una todos los ingredientes
- Amase bien y estire la masa.
- Corte con un cortapasta *redondo* del tamaño que desee.
- Reserve tapado con un lienzo.

Salsa

- Corte los morrones en tiras.
- Corte la *cebolla* en pluma
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *morrón* con la *cebolla*
- Condimente con sal.
- Termine la cocción con caldo de verdura.
- A mitad de cocción incorpore la *albahaca* y cocine hasta reducir.
- Pase la salsa por la licuadora.
- Vuelva a la sartén y mezcle con la *crema*
- Condimente con pimienta y queso parmesano.
- Caliente la salsa antes de servir.

Relleno

- Pique los piñones a cuchillo
- Reserve.
- Limpie los sesos.
- Cocine en agua caliente con *vinagre*.
- Blanquee las espinacas.
- Pique los sesos groseramente.
- Procese los sesos con las espinacas.
- Condimente con sal, pimienta, aceite de oliva y queso rallado.

Armado de los tortellini

- Coloque una cucharadita de relleno sobre los discos de masa.
- Cierre como si fueran empanadas y cocine en abundante agua salada
- Cuele y mezcle con la salsa
- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartellini-verdi-di-cervello-in-salsa-di-peperoni