Tortei de Calabaza con Ragú de Salchicha y Salvia



Ingredientes

Azúcar moreno: 1 cda
Huevos: 2 Unidades
Harina: 200 grs
Queso Grana Padano: 50 grs
Salvia: c/n
Calabaza: 150 grs
Galletas amaretti: c/n
Mantequilla: c/n
Salchicha ibérica: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar los huevos con la *harina* y preparar la pasta.
- Reservar tapado con film.
- En otro bol machacar bien la **calabaza** cocida con las galletas rotas, el grana padano y el azúcar
- Reservar.
- En una sartén romper la salchicha y rehogar con la salvia y la *mantequilla* a fuego lento.
- Mientras estirar la pasta y poner montoncitos de relleno, vaporizar un poco de agua encima de la pasta y cubrir con otra placa de pasta del mismo tamaño.
- Apretar con delicadeza para sacar el aire y cortar la pasta con un aro o un vaso.
- Cocer la pasta en abundante agua salada 2 minutos y saltearla con la salchicha.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortei-de-calabaza-con-ragu-de-salchicha-y-salvia