

Tortelli de mortadela con pesto de rucula

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el pesto

Sal y Pimienta: A gusto

Piñones tostados: 50 g

Cebolla de verdeo: 1 Tallos

Rúcula: 4 Tazas

Aceite De Oliva: 100 cc

Para el relleno

Huevos: 2 Unidades

Carne de ternera: 350 g

Queso Fontina: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Mortadela: 200 g

Para la masa

Yemas: 3 Unidades

Huevos: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Harina: 500 grs.

Sal: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

Para la masa

- Hacer una masa con todos los ingredientes.
- Dejar descansar por una hora en la heladera cubierta por film.

Relleno

- Procesar la carne junto con la mortadela, retirar poner en un bowl.
- Agregar el queso rallado, los huevos, sal y pimienta, reservar.

Para el pesto

- Con un mixer procesar la **rucula** con los piñones y la *cebolla* de verdeo.
- Agregar el aceite, sal y pimienta, reservar.

Armado

- Armar los tortelli, cocinar en una olla con agua hirviendo con sal por 7 minutos.
- Servir con el pesto y un hilo de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortelli-de-mortadela-con-pesto-de-rucula>