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