

Tortelli de papa y panceta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Sal: A gusto

Yemas: 3 Unidades

Harina 0000: 500 g

Agua: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Relleno

Papas: 3 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Caldo de verduras: 1/2 Taza

Queso Parmesano Rallado: 1/2 Taza

Nuez Moscada: Una pizca

Huevo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta: 200 g

Ricota: 300 grs.

Salsa

Variedad de hongos secos silvestres: 400 g

Salchichas de cerdo: 300 g

Salvia Fresca: 1 Ramas

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Caldo de verduras: 1 Taza

Varios

Albahaca picada: 1 cda.

Aceite de trufa blanca: 1/2 cda.

Perejil picado: 1 cda.

Queso provolone rallado: A gusto

Menta picada: 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque la *harina* previamente tamizada sobre la mesada y realice un hueco en el centro, añada los huevos, espolvoree la sal por los bordes y agregue agua de a poco, con un tenedor rompa el ligue de los huevos y comience a unir los ingredientes de afuera hacia dentro, luego amase hasta conseguir una masa lisa, forme un bollo y deje la reposar en un lugar calido.

Relleno

- En una olla con abundante agua fría cocine las papas enteras con piel hasta que estén tiernas
- Terminada la cocción retírelas del agua y quíteles la piel en caliente, luego realice un puré.
- Pele las cebollas y córtelas en pluma.
- Corte la **panceta** en finas tiras.

Salsa

- Corte los *hongos* groseramente.
- Abra las salchichas al medio y retire la carne desechando la piel.

Armado

- Una vez que la masa descansó estírela con la sobadora hasta lograr un espesor bien fino, luego con un cortante de pizza de a la masa forma rectangular y dentro de este forme cuadrados de aproximadamente 8cm de lado.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, cuando este transparente incorpore caldo de verduras.
- En otra sartén con unas gotas de aceite de oliva dore la *panceta*.
- Agregue al puré de papas la *ricota*, queso parmesano rallado, nuez moscada, sal, pimienta, y el *huevo*, comience a unir los ingredientes y luego incorpore la *panceta* y la *cebolla* frías y previamente picados, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.
- En la misma sartén donde doro la *panceta* saltee los *hongos* junto con la carne de las salchichas y la salvia a fuego mínimo durante aproximadamente 15 minutos, luego incorpore el caldo de verduras y lleve el fuego a máximo.
- Coloque en el centro de cada cuadrado de masa una porción del relleno, doble un cuadrado dando forma triangular y sellando el borde con los dedos y por ultimo una dos extremos del triangulo, proceda del mismo modo con el resto de masa y relleno.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los tortellis, terminada la cocción retire los tortellis de la olla y colóquelos en la sartén con la salsa, agregue hilos de aceite de oliva, saltee unos minutos y retire del fuego.

Presentación

- Sirva los Tortellis de **papa** y *panceta* en una fuente y espolvoree con *perejil*, *albahaca* y *menta* picados, mezcle y por ultimo agregue queso provolone rallado y unas gotas de aceite de trufa blanca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortelli-de-papa-y-panceta>