

Tortelli della Madonna al wasabi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Harina 0000: 1/2 k

Yema: 1 Unidad

Relleno

Manteca clarificada: 2 cdas.

Langostinos limpios: 15 Unidades

Ciboulette: A gusto

Pecorino rallado: A gusto

Salsa

Huevas de salmón: 3 cdas.

Wasabi: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Relleno

- Pique los *langostinos* junto con el *ciboulette*, condimente con sal y pimienta.

Masa

- Coloque la *harina* en un bowl junto con la yema y dos cucharadas de agua, integre, luego amase.
- Envuelva con papel film y deje reposar durante 30 minutos.

Salsa

- Disuelva el **wasabi** con tres cucharadas de agua, y agregue luego las huevas de *salmón*, mezcle y deje reposar.

Armado

- Estire la masa con la maquina o con la ayuda de un palote logrando un grosor bien fino.
- Corte luego en rectángulos de 10cm de largo por 5 de ancho.
- Coloque una pequeña porción del relleno en el centro de cada rectángulo y luego cierre la masa.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la pasta durante unos minutos.
- Retire y saltee un par de minutos en una sartén caliente con *manteca* clarificada.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la pasta, salsee con la salsa de *wasabi* y espolvoree con que pecorino rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortelli-della-madonna-al-wasabi>