

Tortelli di funghi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 400 grs.

Berro: 50 g

Yemas: 4 Unidades

Guarnición

Aceite De Oliva: 1 cedita.

Jamón crudo: 8 Fetas

Relleno

Sal: A gusto

Echalotte: 1 Unidad

Portobellos: 150 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Girgolas: 150 g

Queso de Cabra: 50 g

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 1 Unidad

Tomates cherry: ½ k

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- Procese el *berro* con las yemas.
- Mezcle la *harina* con el *berro*, las yemas y un poco de agua.

- Deje reposar en la heladera durante 20 minutos, estire y corte en láminas.

Relleno

- Pique la *échalote* en pluma.
- Elimine el pie de los portobello y las *gírgolas* y corte en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *hongos* con la *échalote*.
- Procese y mezcle con el queso de cabra.

Armado

- Corte la masa en discos y rellene con un cucharadita del relleno.
- Cierre como si fueran empanadas para formar los tortelli.

Salsa

- Pique la *échalote* en pluma.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los tomates con la *échalote*.
- Salpimente.

Guarnición

- Corte el *jamón* crudo en bastones y saltee en una sartén con aceite de oliva.

Presentación

- Sirva la salsa en al base del plato, encima los tortelli y sobre éstos el *jamón* crudo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortelli-di-funghi>