

SORRENTINOS DE ZAPALLO Y NUEZ, CON SALSA DE QUESO AZUL

 RESERVA MERLOT

 4 porciones  2 horas  dificultad media / alta

INGREDIENTES

- 1 kg de zapallo camote
- ½ taza de nueces
- ½ taza de ricotta (100 g)
- ½ taza de queso azul (100 g)
- ½ taza de queso mantecoso (100 g)
- ½ kg de harina
- 2 huevos
- 1½ taza de agua fría
- 1 cucharadita de sal fina
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Para el relleno: cortar el zapallo en cubos de 2 cm, retirando la piel. Agregar aceite de oliva, sal, pimienta y hornear 1 hora a 180 °C, o hasta que estén muy blandos y un poco dorados. Retirar del horno y moler con un tenedor, luego agregar la ricotta y las nueces picadas, rectificar sabores y reservar.

2. Para la pasta: poner la harina en un bowl, formar un hoyo en el centro y en éste agregar los huevos, la sal y, poco a poco, incorporar el agua, mezclando hasta que tome la consistencia necesaria para amasar. Verificar si es necesario agregar un poco más de agua, o de harina. Dejar reposar 20 minutos.

3. Espolvorear un poco de harina en un mesón y cortar la masa en bollos de 100 g aprox. Pasar la masa por la máquina de pasta, ajustada a medio cm de espesor. Si no tienes máquina para pasta se puede usar un uslero. Una vez estirada la masa, cortar en círculos con un corta pasta o vaso de boca ancha.

4. Para armar los sorrentinos: disponer sobre una mesa con un poco de harina, la mitad de los círculos de masa y rellenarlos con la pasta (la suficiente para poder cerrar cada uno con otra masa), dejando el borde libre. Con mucho cuidado, agregar con el dedo un poco de agua fría alrededor del relleno, sobre la masa. Luego agregar otra masa a modo de tapa y cerrar presionando ambos bordes.



SORRENTINOS DE ZAPALLO Y NUEZ, CON SALSA DE QUESO AZUL

 RESERVA MERLOT

 4 porciones  2 horas  dificultad media / alta

5. Para la salsa: en una olla agregar la leche, la crema, el queso azul y el queso mantecoso y derretir a fuego suave. Una vez los quesos estén derretidos, subir un poco la temperatura del fuego y cuando comience a hervir, agregar la harina (previamente disuelta con un poco de agua) y comenzar a revolver con un batidor hasta lograr una consistencia de salsa, salpimentar.

6. En una olla, hervir agua con un chorrito de aceite de oliva y agregar los sorrentinos cuidadosamente. Cocer durante 2 a 3 minutos o hasta que floten en la superficie, colar con cuidado y montar en un plato. Agregar la salsa sobre los sorrentinos y un poco de queso rallado. También se pueden agregar alcaparras.

