

I N G R E D I E N T E S

SORRENTINOS DE ALCAUCILES Y RICOTTA

Masa:

400 gr de harina
4 huevos
2 cdas de aceite de oliva
Sal
Agua

Relleno:

500 gr de ricotta
5 alcauciles
Sal
Pimienta

Salsa:

1 cebolla
Aceite de oliva
Ralladura de 1 limón
1/2 ajo rallado
1/2 taza de vino blanco
1 puñado de espinacas
Jugo de 1 limón

P R O C E D I M I E N T O

Para la Masa:

- 1- Mezclar 400 gr de harina + 4 huevos + 2 cdas de aceite de oliva + sal + agua.
- 2- Amasar y dejar reposar en la heladera mientras preparas el relleno.

Para el Relleno:

- 1- Mezclar 500 gr de ricotta + 5 corazones de alcauciles hervidos+ lo que puedas sacar de sus hojas + sal + pimienta.

- 2- Armar los sorrentinos, podés hacerlos recortando círculos con algún cortante, ó en un cubetera poner una capa de masa por debajo, el relleno y otra capa por encima. Después los cortas para que sean individuales.

Para la Salsa:

- 1- Rehogar una cebolla grande en un chorrito de aceite de oliva.
- 2- Agregar ralladura de un limón + 1/2 ajo rallado.
- 3- Sumar 1/2 taza de vino blanco y esperar a que se evapore.
- 4- Agregar un puñado de espinacas y cocinar hasta que esté todo bien integrado. Agregar jugo de 1 limón y cocinar por un par de minutos más. Salpimentar.

