Panserotti con espinacas, ricotta y albahaca

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Roz **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si los hierves congelados se manipulan mejor. Si las espinacas no son baby, quítales los tallos, sino estás condenad@ al fracaso!

Descripción:

No te asustes!! Esta es una sencillisima y baratísima manera de triunfar escandalosamente en tu mesa!! que como todo...deberá estar engalanada acorde la delicia que vas a elaborar. Será la madre de otras tantas!

Ingredientes para 4 personas :

- 700gr de harina
- 4 huevos de gallina
- Una pizquita de sal de esa que sala
- 500 grs de espinacas mejor si son baby
- 2 cebollas cortadas en brunoise=cubos pequeños
- 5 dientes de ajos cortados en brunoise
- sal
- pimienta
- 12 hojas de albahaca fresca.
- 500 gr de queso ricotta o similar como el mató
- 15 cl. de aceite de oliva virgen suave
- A discreción de queso rallado de ese tan rico

Preparación:

Paso 1

En un bol mezclas la harina con la sal y 3 de los huevos uno a uno, la cantidad necesaria es aproximada, depende cuán jugosos sean tus huevos. Hay que amasar hasta conseguir una textura elástica, brillante, con un toque de pegajosa y lisa Esta tarea te llevará unos 8 minutos no te asustes!! Si quieres...puedes finalizar la masa en... ... una superficie...impoluta!! de esas de el algodón que no engaña... Acto seguido formas una bola, la filmas (envuelves en film) y a la nevera un ratito mientras sigues con el relleno

Paso 2

Ya verás como aquí no desperdiciarás ni un minuto En una sartén amplia y plana doras el ajo, después añades la cebolla, lo pochas suavemente Cuando esté al punto que más te gusta...eso no te lo voy a imperar yo...por favor...hasta ahí podríamos llegar!!... ...le añades las espinacas, saltéalas durante unos segundos...en este momento se le podría añadir un vino blanco... Retiras del fuego y añades el queso ricotta Mezclas bien y reservas hasta que se enfríe

Paso 3

Mientrastanto...en esa superfície que tienes taaaan limpia que se podría operar... pero eso ya a otro rato... Espolvoreas harina Cortas en discos la masa y estiras lo más fino que puedas Ayúdate con harina para que no se te pegue Cortas en cuadrados la masa y bates un huevo Los untas con huevo a modo de marco, el centro no es necesario

Paso 4

En el centro pones una montañita de relleno, deja margen para poder sellar cómodamente Envuelves el relleno con la masa de forma diagonal para formar un triángulo Ahora, úntate las yemas de los dedos secas en harina y presiona sellando el contenido ajustádolo bien Si eres perfeccionista...que a mí me dá que sí... ...ahora sería el momento de recortar bordes para conseguir un acabado más esquisito Ahora los pones en una bandeja bien enharinada para que no se pegue...esta función también la ejecuta estupendamente la sémola de trigo... Si no los vas a consumir al momento yo te recomiendo que los congeles, en dos horas de nevera ya se tornan oscuros y pierden atractivo

Paso 5

Frescos o congelados...los hierves en agua abundante y salada a punto de ebullición moderada!! Sobretodo...la alegre puede ser demasiado para esta esquisitez fina y delicada que has preparado!! Eso sí...que hierva! Pero sólo dos minutitos!

Paso 6

El tiempo justo de triturar con una batidora la albahaca con el aceite Escurre bien tus panserotti y salsea al gusto... Yo le he puesto queso manchego, pero un parmesano o un fontina le iría también de perlas!!