

LA RECETA

COFRES DE VENUS

CULTURA

28_06_2021



Considerando que la Pascua de ese año (1463) cayó el 10 de abril - un mes después de la muerte de Catalina - en su homenaje presentamos una antigua receta boloñesa típica de la Pascua, por la que las Clarisas eran famosas.

Ingredientes para 6 personas

500 g de salsa boloñesa

150 g de queso parmesano rallado

50 g de mantequilla

150 g de jamón crudo

250 g de nata

50 g de trufa negra

150 g de bechamel

Para la masa amarilla

2 huevos

200 g de harina

Para la masa verde

Un huevo

200 g de harina

40 g de espinaca cocida picada

Preparación

Hacer la masa amarilla, cortar seis cuadrados de 14 centímetros de cada lado, escaldarlos en agua hirviendo y tenerlos aparte. Hacer la masa verde, cortar unos tallarines estrechos, cocinar 300 gramos de ellos manteniéndolos muy al dente, aliñarlos con ragú, 100 gramos de nata, 50 gramos de parmesano, 50 gramos de jamón crudo cortado en tiras y las rebanadas de trufa.

Engrasar seis moldes monodosis, poner una cucharada de bechamel en el fondo, colocar encima los cuadrados de hojaldre amarillo, rellenar con los tallarines condimentados, añadir bechamel y cerrar el hojaldre. Hornee en el horno a 170 ° C durante 10-12 minutos.