Laianelle con ragu alla Macellara (Ravioles de ricotta del Molise)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Harina semolín: 200 g
Huevos: 4 Unidades
Harina 0000: 200 g

Ragú

Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 1/2 Vaso
Carne de ternera: 150 g
Perejil: 5 g
Panceta: 50 g
Ají picante: 1/2 Unidad
Carne de cerdo: 200 g
Albahaca: 5 g
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc
Tomates: 500 g

Relleno

Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Queso rallado: 50 g
Huevos: 2 Unidades
Ricotta: 500 g

Preparación de la Receta

Masa

- Forme una corona con las harinas y en el centro disponga los huevos.

- Comience a mezclar del centro hacia los bordes añadiendo agua poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire hasta formar una lámina fina y luego corte discos de 7 a 8 cm de diámetro.

Relleno

- Tamice la ricotta y coloque en un bowl
- Agregue los huevos, sal, pimienta, nuez moscada y el queso rallado

Armado

- Distribuya el relleno en los discos de masa y cierre formando una medialuna.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Ragú

- Retire los excesos de grasa de la carne de *cerdo* y de *ternera* y corte en cubos pequeños.
- Corte la *panceta* y la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Pele los tomates y pique finamente.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Forme un bouquet con las hojas de *albahaca* y el *perejil*.
- En una acerola con aceite de oliva rehogue la *panceta* con la *cebolla*.
- Incorpore la *zanahoria*, el *ají* picante y deje cocinar durante 10 minutos.
- Agregue las hierbas, la carne y deje cocinar hasta que la carne cambie de *color*.
- Vierta el vino y deje evaporar el alcohol.
- Añada los tomates y deje cocinar sobre fuego bajo durante 1 hora aproximadamente.
- Condimente con sal y pimienta

Presentación

- En una fuente sirva un poco de ragú, encima la pasta, espolvoree con queso rallado y termine con más ragú.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/laianelle-con-ragu-alla-macellara-ravioles-de-ricotta-del-molise