Raviol frito de ricota y cantimpalo con pesto de rúcula y tomate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: 50 cc
Harina 0000: 400 grs.
Sal: 20 g
Yemas: 3 Unidades

Pesto de rucula

Almendras: 100 g
Queso Parmesano: 100 grs.
Rúcula: 50 g
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 80 cc

Pesto de tomate

Queso Parmesano: 30 grs.
Tomates secos: 80 grs.
Ajo: 3 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Nueces: 50 g
Aceite De Oliva: 100 cc

Relleno

Queso Gruyere: 200 g
Cantimpalo: 350 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ricota: 200 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Disuelva en un bowl la sal con el agua, luego incorpore las yemas, mezcle hasta romper el ligue y por ultimo agregue la *harina* de a poco, una vez integrados los ingredientes amase.
- Deje reposar durante 2 horas en la heladera.

Relleno

- Coloque en una procesadora el queso gruyere junto con la **ricota** y el cantimpalo picado, procese hasta obtener una pasta homogénea y lisa.

Pesto de rucula

- Coloque en una procesadora la **rucula** junto con el aceite, sal y pimienta, procese, luego incorpore las almendras, el queso parmesano rallado y los dientes de *ajo*, procese nuevamente
- Reserve

Pesto de tomate

- Coloque en la procesadora los tomates secos previamente hidratados en agua hirviendo durante 20 minutos, junto con los dientes de *ajo*, las nueces partidas y el aceite de oliva, procese, luego incorpore el parmesano rallado, sal y pimienta, procese nuevamente
- Reserve.

Armado

- Estire la masa con la ayuda de un palo de amasar del centro hacia delante y del centro hacia atrás hasta lograr un espesor de 3mm, luego corte la masa en dos rectángulos iguales.
- Distribuya el relleno a lo largo de uno de los rectángulos, luego cubra el relleno con la masa restante, espolvoree con *harina* y marque con el palote raviolero para así obtener los ravioles.
- En una *cacerola* con abundante aceite a una temperatura de 160ºC fría los ravioles en forma pareja, hasta que queden totalmente dorados.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en recipientes individuales la salsa de pesto de *rucula* y la salsa de pesto de **tomate**.
- En una fuente sirva los ravioles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviol-frito-de-ricota-y-cantimpalo-con-pesto-de-rucula-y-tomate