Raviol Gigante de Carne en Salsa Mozarela

Ingredientes

Crust de pimienta y finas hierbas

Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Finas hierbas: 1 cda
Panko: 1 Taza

Pasta de rollos de huevo

Huevos: 2 Unidades
Pasta de rollo de huevo: 100 grs

Relleno de carne

Cebolla: 1/2 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad
Apio: 1
Carne de res molida: 300 g
Tomates: 2 Unidades
Aceite: Cantidad necesaria

Salsa de mozarela

Mantequilla: 2 cdas.
Fondo de Pollo: 1/2 Taza
Sal: Cantidad necesaria
Crema para batir: 1/2 Taza
Pimienta: Cantidad necesaria
Queso mozarella: 300 grs.

Preparación de la Receta

Relleno de carne

- Cortar la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio*.
- Calentar aceite en una sartén y agregar la *zanahoria* hasta cocinar, posteriormente incorporar la *cebolla* y finalmente el *apio*, cocinar.
- Añadir más aceite y la carne molida, *sazonar* con sal y pimienta
- Cocinar y reservar.

Salsa de mozarela

- Cortar el queso mozarela en cubos y colocar en la licuadora.
- Agregar fondo de *pollo*, *crema*, pimienta, sal y licuar hasta obtener la salsa
- Cocinar por 5 min.

Armado

Para formar los ravioles

colocar una l&aacute

- Mina de pasta y barnizar las orillas con *huevo*
- Luego rellenar con la preparación y cerrar con otra lámina de pasta.
- Cerrar los contornos presionando con los dedos y barnizar nuevamente.
- Montar una capa de salsa en un refractario y colocar los ravioles.
- Picar las finas hierbas -romero, salvia seca, *tomillo* seco- y espolvorear sobre los ravioles
- Agregar el *panko* y salpimentar.
- Llevar al horno y cocinar hasta que dore
- Retirar y servir

- Prepara caldo de *pollo* casero
- Siempre es más sabroso y saludable.
- Antes de servir, puedes decorar con lavanda.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviol-gigante-relleno-de-carne-en-salsa-mozarela