

# Ravioles con ratatouille

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Huevo:** 4 Unidad  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Yema:** 3 Unidad  
**Harina 0000:** 500 g

### Relleno

**Morrón:** 1/2 Unidad  
**Berenjenas:** 1 Unidad  
**Tomates:** 3 Unidades  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.  
**Zucchini:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Albahaca:** 2 cdas.  
**Queso Parmesano Rallado:** 100 g

### Salsa

**Tomillo:** 1 cdita.  
**Caldo De Pollo:** 400 cc  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Salvia:** 1 cdita.  
**Echalottes:** 2 Unidades

**Vino tinto Merlot:** 400 cc  
**Manteca:** 50 g  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

### Varios

**Baguettes:** 4 Unidades  
**Queso rallado:** 2 cdas.

**Manteca de Hierbas:** 2 cdas.

# Preparación de la Receta

- Procese todos los ingredientes
- Amase y deje reposar 30 minutos en la heladera.
- Estire en la pastalinda o bien con palote.

## Salsa

- Reduzca el caldo
- Reserve
- Pique el *echalotte* y las hierbas.
- En una sartén caliente el aceite de oliva y 1 cucharada de *manteca*.
- Saltee el *echalotte*.
- Agregue el vino
- Cuando reduzca agregue el caldo poco a poco.
- Condimente con sal y pimienta.
- Monte con *manteca* muy fría.
- A último momento agregue las hierbas

## Relleno

- Pele y desepite los tomates.
- Corte en cubos muy pequeños las cebollas, el *morrón*, el *ajo*, las berenjenas, los *zucchini* y los tomates.
- Corte la *albahaca* en fina juliana .
- En sartén aparte caliente aceite de oliva saltee las verduras incorporando una a una
- Condimente con sal y pimienta
- Finalmente agregue el *tomate* y la *albahaca*.
- Cuando estén cocidas, decante para eliminar el exceso de líquido.
- Rectifique la sazón.
- Ligue con el queso parmesano rallado.

## Arme los ravioles

- Sobre una tira de masa acomode pequeñas porciones de relleno.
- Tape con otra tira de masa.
- Marque cada raviol.
- Pincele con agua los bordes de la masa.
- Corte con la ruedita cortapasta.
- Cocine en abundante agua caliente salada.
- Cuele y termine la cocción en la salsa.

## Acompañamiento

- Unte las baguettes con *manteca* de hierbas.
- Rocíe con queso parmesano rallado.

- Tueste en horno caliente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ravioles-con-ratatouille>