Ravioles de aceitunas negras con relleno de cebollas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Ajo: 3 Dientes
Tomates: 2 Unidades
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Zucchini: 2 Unidades
Brotes: Cantidad necesaria

Masa

Yemas: 5 Unidades
Aceitunas negras procesadas: 3 cdas.
Harina 0000: 400 g

Relleno

Cebollas blancas: 10 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ricota de oveja: 250 g
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa de papa

Agua: Cantidad necesaria
Papa: 1 Unidad
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Ravioles

- En un bowl mezcle la *harina*, las yemas de *huevo* y las aceitunas negras procesadas.
- Amase y deje descansar 20 minutos tapada con papel film.

Relleno

- Pele y corte las cebollas con una mandolina en láminas
- En una sartén con aceite de oliva rehogue las cebollas con sal a fuego bajo.
- Pique y coloque en un bowl con la mitad de la *ricota*, sal, pimienta y aceite de oliva
- Mezcle y reserve.

Armado

- Espolvoree con *harina* y pase por una máquina de pastas, estire hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte la masa en discos de 7cm de diámetro y coloque en el centro el relleno de cebollas.
- Doble al medio formando una medialuna y de forma de cresta de *gallo*.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine la pasta.

Guarnición

- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con agua hirviendo por 30 segundos, retire pase por agua helada, pele y corte en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte en láminas los ajos.
- En un bowl mezcle los tomates, el *ajo*, los brotes, sal, pimienta y aceite de oliva
- Reserve.
- Corte la parte verde de los zapallitos en tiras finas.
- En una olla con agua hirviendo blanquee, los zapallitos, retire y pase por agua fría.
- Condimente con sal, pimienta, aceite de oliva y reserve.

Salsa de papa

- Pele y corte la *papa* en trozos.
- En una olla coloque la *papa* cubra con agua, condimente con sal y cocine hasta que este blanda.
- Licúe y pase por un *tamiz*.

Presentación

- En un plato coloque la salsa de *papa*, los zapallitos, y los tomates con una quenelle de *ricota* y agregue por alrededor los ravioles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-aceitunas-negras-con-relleno-de-cebollas