Ravioles de alcauciles (ravioli di carciofi)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Agua: Cantidad necesaria
Harina: 300 grs.
Huevos: 3 Unidades
Sal: Una pizca

Relleno

Caldo de verduras: 50 cc
Cebolla: 1 Unidad
Corazones de alcaucil: 4 Unidades
Huevo: 1 Unidad
Papas: 800 g
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Queso rallado: 100 g
Panceta ahumada: 200 g
Pasas de Uva: 50 grs.

Salsa

Manteca: 50 g
Oporto: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 50 cc
Ciboulette: 50 g
Menta: 2 Hojas
Panceta ahumada: 50 g

Varios

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Romero: 2 Ramas
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga los huevos, la sal y el aceite de oliva.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Añada agua de ser necesario.
- Amase hasta obtener un bollo de masa lisa, cubra con un film y deje reposar durante 1 hora.

Relleno

- Corte los corazones de alcaucil en láminas y luego pique.
- Pique la *cebolla*.
- Hidrate las pasas de uva en agua.
- Retire del agua y pique.
- Corte la *panceta* en *fetas* y luego pique.
- Cocine las papas en abundante agua hirviendo hasta que se tiernicen.
- Pele las papas, prepare un puré y añada las pasas de uva picadas y el queso rallado.
- En una sartén con una cucharada de oliva rehogue la *cebolla* y el alcaucil picados.
- Desgalce con vino blanco, deje evaporar el alcohol y salpimiente.
- Agregue el caldo de verduras, la *panceta* picada y deje cocinar.
- Añada los **alcauciles** a la mezcla de papas, revuelva bien y agregue un *huevo*.
- Mezcle bien, salpimiente y reserve.

Armado

- Estire la masa hasta obtener una lámina fina.
- Distribuya porciones pequeñas de relleno sobre la mitad de la masa y cubra con la otra mitad de masa.
- Corte los ravioles en forma de medialuna con ayuda de un cortapastas y cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa

- Pique la *panceta*.
- Pique el *ajo* en láminas.
- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* rehogue la *panceta* junto con el *ajo* y el *ciboulette* picados y las hojas de *menta*.
- Desglace con *oporto* y deje evaporar el alcohol.
- Añada la *crema* de leche salpimiente y deje cocinar.

Presentación

- Sirva la pasta y rocíe con la salsa.

- Termine con el queso parmesano rallado, aceite de oliva y decore con una rama de *romero* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-alcauciles-ravioli-di-carciofi