Lista de ingredientes para la receta Ravioles de alcauciles (ravioli di carciofi)

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