Ravioles de berenjena con tomates secos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 5 Unidades
Tomates secos: 100 grs.
Ajo: 4 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla confitada: 3 cdas.
Puré de papas: 1 Tazas
Cebollas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Masa para ravioles: 1 k
Pan Rallado: 1/2 Taza
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Manteca derretida: Cantidad necesaria

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 1 Taza
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Tomate concasse: 3 Tazas
Panceta ahumada: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas al medio y realice sobre la carne un cuadrille sin llegar a la piel.
- Acomódelas sobre una placa, sazone con sal, pimienta y abundante aceite de oliva, cocine en horno a temperatura media durante 30 minutos aproximadamente.
- Una vez tiernas las berenjenas retire la carne y deseche la piel, luego pique bien la carne.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pique los tomates secos previamente hidratados.
- Pique la *cebolla* confitada.

Salsa

- Corte la *panceta* en pequeños daditos.

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva dore la *panceta*, luego incorpore el *ajo* junto con la *cebolla*, una vez transparente la *cebolla* agregue los tomates *concasse*, sazone con sal y desglace con vino blanco, cocine a fuego mínimo.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con el *ajo* a fuego lento.
- Coloque en un bowl la carne de las berenjenas junto con los tomates secos, las cebollas confitadas, el puré de papas, las cebollas junto con el *ajo* anteriormente salteadas, sal y pimienta, mezcle bien y agregue el pan rallado y el queso parmesano rallado, mezcle nuevamente.
- Pinte la masa ya estirada con *manteca* derretida, luego con la ayuda de una cuchara coloque sobre la masa pequeñas bolitas del relleno dejando espacio entre una y otra, cubra el relleno con otra tira de masa previamente pintada con *manteca* y presione con los dedos dando forma a los ravioles
- Con una rueda corte los ravioles.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine los ravioles unos minutos, luego retírelos y colóquelos dentro de la olla con la salsa, déjelos reposar unos minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de ravioles y salsee con la salsa.
- Decore con *albahaca* picada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-berenjena-con-tomates-secos