

# 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 *concasé*, 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>