

Ravioles de berenjena y papas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Huevos: 4 Unidades

Harina: 400 grs.

Opcional

Aceite de oliva extra virgen:

Orégano:

Tomillo:

Relleno

Queso Parmesano: 1 Cantidad necesaria

Pan Rallado: 1 cda.

Yema: 1 Unidad

Tomates secos: 4 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Berenjenas: 2 Unidades

Papas medianas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Tomillo: 1 Rama

Salsa

Vino Blanco: 100 cc

Albahaca: 20 g

Tomates Perita: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Alcaparras: 20 g

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Huevo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina*, disponga en el centro los huevos y el aceite de oliva.
- Comience a tomar la masa del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Amase durante 10 minutos.
- Deje descansar la masa cubierta durante 20 minutos.
- Estire la masa hasta obtener láminas finas.

Relleno

- Corte las berenjenas al medio a lo largo y realice cortes en cruz en la pulpa.
- Disponga las berenjenas en una platina, salpimente, rocíe con aceite de oliva y cocine en el horno caliente durante 30 minutos aproximadamente o hasta que estén bien cocidas.
- Deje enfriar y separe la pulpa.
- Pele las papas y cocine en agua salada.
- Cuele y redúzcalas a puré.
- Desgrane el *tomillo*.
- Hidrate los tomates en agua caliente, escurra y reserve en aceite de oliva.
- Pique finamente los tomates hidratados.
- En un bowl mezcle el puré de papas, la pulpa de berenjenas, el *tomillo*, los tomates, la yema, el queso, el pan rallado, sal y pimienta.

Armado

- Bata el *huevo*.
- Pincele la masa con el *huevo* batido y distribuya en la superficie cucharadas de relleno dejando espacio entre cada una.
- Cubra con otra lámina de masa y marque cada raviol con las manos.
- Corte los raviolos con la ayuda de un cortapastas.
- Cocine en abundante agua salada y una cucharada de aceite.

Salsa

- Pique el *ajo* al medio, elimine el brote y filetee.
- Pele los tomates, corte al medio, elimine las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Agregue los tomates y saltee.
- Añada las *alcaparras*, el vino y deje evaporar el alcohol.
- Condimente con sal y pimienta.
- Aromatice con la *albahaca*.
- Incorpore la pasta colada con un poco de agua de cocción.

Presentación

- Sirva la pasta en platos individuales.

- Decore con *tomillo* y *orégano* fresco.
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-berenjena-y-papas>