Ravioles de calabaza, amarettis y grappa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Huevo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Harina: 100 grs.
Sal: 2 cdas.

Relleno

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Calabaza: 400 g
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Nuez Moscada: A gusto
Grapa: 3 cdas.
Amaretti seco y molido: 30 g

Salsa

Queso Parmesano Rallado: 6 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 500 cc
Nuez Moscada: Una pizca
Ciboulette: A gusto
Grapa: 2 cdas.

Varios

Huevo batido: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *harina*, los huevos, el aceite de oliva y la sal
- Mezcle bien hasta lograr una masa homogénea
- Pase la masa por una máquina de pastas y estire hasta obtener una masa rectangular y fina.
- Deje descansar tapada por un lienzo.

Relleno

- Pele las calabazas y corte en cubos.
- Coloque las calabazas en una fuente para horno y cocine con unas cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta, hasta que estén bien tiernas durante 45 minutos aproximadamente.
- Coloque en un bowl reduzca a puré y añada sal, pimienta, nuez moscada, el queso parmesano, el ameretti y la grappa.
- Mezcle bien.

Armado

- En la mesada previamente enharinada, coloque la masa, agregue porciones de relleno separados entre sí, pintando los contornos con *huevo* batido, cubra con masa y cierre presionando bien para sacar el aire.
- Corte la masa en cuadrados para formar los ravioles.
- En una olla con abundante agua salada hirviendo, coloque los ravioles y cocine durante tres minutos
- Retire.

Salsa

- En una sartén coloque la *crema* a *hervir* junto con sal, pimienta, nuez moscada y grappa
- Deje reducir.
- Añada el *ciboulette* picado y retire del fuego.
- Termine los ravioles dentro de la salsa.

Presentación

- Añada queso parmesano y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-calabaza-amarettis-y-grappa