

# 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 amaretti 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>