

Ravioles de Masa Integral

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Armado

Ciboulette: c/n

Romero: c/n

Kale: c/n

Salsa de tomates ahumados: c/n

Masa

Aceite De Oliva: 15 c.c.

Harina integral orgánica: 250 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Agua: 125 c.c.

Harina blanca orgánica: 250 Gramos

Sal: 12 Gramos

Queso vegetal de semillas de zapallo

Cúrcuma en polvo: 1 cdta

Sal: 7 Gramos

Levadura nutricional: 2 cdas

Semillas de zapallo: 200 Gramos

Relleno

Aceitunas negras descarozadas: 50 Gramos

Cebolla picada: 50 Gramos

Kale: 100 Gramos

Puerro picado: 30 Gramos

Queso fresco rallado: 50 Gramos

Sal: c/n

Ajo picado: 1 Diente

Cebolla de verdeo picada: 30 Gramos

Palta: 100 Gramos

Queso Pategrás rallado: 50 Gramos

Ricota: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Relleno

- En sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla*, *puerro* y *cebolla* de verdeo hasta que estén blandos los vegetales.
- Agregar *ajo* picado, sal y continuar cocinando por 3 minutos.
- Añadir kale cortado con las manos, un poco mas de aceite de oliva, aceitunas negras fileteadas, cocinar hasta que ablande el kale y llevar a un bowl.
- Incorporar al bowl la *palta* en cubos, queso pategrás, queso fresco, *ricota* y mezclar con las manos hasta integrar.
- Reservar.

Queso vegetal

- Procesar semillas de *zapallo*, sal, *levadura* nutricional hasta obtener un arenado fino y reservar.

Masa

- En un bowl mezclar *harina* integral, *harina* blanca orgánica, sal marina, agua de filtro, huevos, aceite de oliva y amasar con las manos hasta unir los ingredientes.
- Seguir amasando en la mesada con las manos hasta formar un bollo liso, llevar a un bowl, tapar y dejar descansar 40 minutos.
- Estirar con máquina o palote bien fina y colocar con cuchara el relleno reservado sobre la masa de tira estirada separando cada porción de relleno.
- Pintar con *huevo* batido alrededor de cada relleno, tapar con otra lámina de masa estirada finamente, apretar con los dedos alrededor del cada relleno para saca el aire y finalmente cortar con ruedita cortapasta.

Armado

- Cocinar los raviolos en agua hirviendo con sal y una vez cocidos al dente agregarlos a la sartén con la salsa.
- Cocinar 1 minuto, agregar pimienta, servir en plato hondo con kale, *ciboulette* y *romero*.
- Acompañar con el queso vegetal de semillas de *zapallo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-masa-integral>