Ravioles de mortadela y ricota



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Semolina: 250 g
Harina 0000: 250 g

Relleno

Perejil picado: 2 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ricota de oveja: 500 g
Mortadela: 150 g
Queso parmesano rallado fino: 100 g

Salsa

Agua: 1/2 Taza
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Tomate perita: 1 k
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Salsa

- Corte los tomates en cuadraditos.
- Pele y machaque los ajos.
- Coloque en una olla aceite de oliva y lleve a fuego
- Añada los ajos, los tomates y el agua
- Deje cocinar y luego condimente con sal y pimienta.
- Retire y licue.

Masa

- Mezcle en un bowl el *semolin* y la *harina*.
- Añada los huevos y agregue el agua
- Una los ingredientes con las manos
- Luego retire del bowl, lleve a la mesada y amase hasta conseguir una masa lisa.
- Cubra la masa y deje reposar durante ½ hora.
- Espolvoree la mesada con *harina* y estire la masa con un palo.
- Gire la masa a medida que la estira, luego enróllela en el palo y amase estirando los costados, desenrolle, gire la masa y enrolle nuevamente
- Realice este procedimiento 6 veces mas, hasta lograr una masa bien fina

Relleno

- Triture la mortadela.
- Coloque la mortadela triturada en un bowl junto con la **ricota**, el queso parmesano, el *huevo* y el *perejil*
- Condimente con sal y pimienta
- Mezcle.

Armado

- Coloque en una olla abundante agua con sal y lleve a fuego.
- Coloque una cucharadita de relleno sobre la masa dejando un borde.
- Luego doble el borde sobre el relleno y con la boca de un vaso corte la masa
- (Coloque solo la mitad de la boca del vaso, como si fueran empanadas y luego selle con un tenedor
- Arme de esa forma toda la pasta.)
- En una sartén coloque la salsa y lleve a fuego.
- Cocine los ravioles durante unos segundos, retire y coloquelos en la sartén con la salsa
- Cocine unos segundos mas y retire.

Presentación

- Sirva en un plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-mortadela-y-ricota