Ravioles de queso de cabra y gnocchis de remolacha



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de Ravioles

Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Semolin: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Harina integral superfina: 300 g

Masa para Gnocchi

Huevo: 1 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Puré de remolachas: 1 Taza
Harina integral superfina: 200 g
Puré de papas: 500 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Relleno de ravioles

Queso de cabra blando: 300 grs.
Sal: A gusto
Echalottes: 200 g
Tomillo: 2 cdas.

Salsa para gnocchis

Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Albahaca morada: 10 Hojas
Escamas de parmesano:
Piñones tostados: 3 cda.
Pistachos tostados: 3 cdas.

Salsa para ravioles

Aceitunas negras descarozadas: 3 cda.

Tomates secos: 1 Taza
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Romero: 1 cda.
Pimienta: A gusto
Tomillo: 1 cda.

Trago frutal

Naranjas: 3 Unidades
Kiwis: 3 Unidades
Jengibre: 1 cdita.
Almíbar de azúcar integral: 1 Taza

Preparación de la Receta

Masa para Gnocchi

- Coloque en un bowl el puré de **remolacha** junto con el puré de *papa*, mezcle bien y agregue el queso parmesano, la *harina* integral, el *huevo* y sazone con sal y pimienta, mezcle bien.
- Espolvoree una tabla con *harina* integral, sobre esta coloque la masa, de forma de rollo alargado con las manos y con un cuchillo forme los gnocchis, resérvelos en una fuente con *semolín* para que no se peguen.
- Cubra con papel film y reserve en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Masa de Ravioles

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la sal, mezcle y forme una corona, coloque los huevos en el hueco y el aceite de oliva, mezcle comenzando desde adentro hacia fuera y luego amase
- Cubra con papel film y reserve en la heladera durante 2 horas.

Relleno de ravioles

- Dore los echalottes en aceite de oliva y una cucharadita de azúcar.
- Coloque en un bowl el queso de cabra junto con el *echalotte*, *tomillo* y sal, mezcle bien.

Salsa para gnocchis

- Lleve una sartén a fuego mínimo con aceite de oliva, hojas de *albahaca*, los piñones y los pistachos, sazone con pimienta.

Salsa para ravioles

- Lleve una sartén a fuego con aceite de oliva, *tomillo*, *romero*, aceitunas negras aplastadas y los tomates secos, cocine durante 15 minutos.

Trago frutal

- Pele y corte las naranjas y los kiwis en cubos.
- Coloque todos los ingredientes en una licuadora y licue.

Armado

- Estire la masa de ravioles con un palo de amasar, corte en dos rectángulos, uno que sea unos centímetros mas grande.
- Tome con una cuchara pequeñas porciones y todas iguales del relleno, disponga sobre el rectángulo mas chico dejando espacio entre cada bollito del relleno, pincele los bordes con agua y disponga encima el rectángulo más grande, con las manos de forma a los ravioles quitándole por completo el aire
- Corte los ravioles con un cuchillo y reserve en una fuente con *semolin*.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo y sal cocine los gnocchis de *remolacha*, una vez que floten cocine 1 minuto mas, retírelos y colóquelos dentro de la salsa, saltee unos minutos y retire.
- En otra *cacerola* con abundante agua hirviendo y sal cocine los ravioles, una vez que floten cocínelos durante 1 minuto más, retírelos y colóquelos dentro de la salsa, saltee unos minutos y retire.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de gnocchis y espolvoree con escamas de queso parmesano.
- Sirva en un plato hondo una porción de ravioles y salsee con la salsa.
- Acompañe con el trago frutal y ensalada verde a gusto.

Tips

- Para comer bien y sano. .
- No olvidemos que ;
- La *remolacha* es muy energética y recomendada en casos de anemia debido a su alto contenido en hierro
- También es rica en azúcares, vitaminas C y B, potasio y carotenos
- El aceite de oliva es rico en vitamina E, de acción antioxidante y contiene sustancias que ayudan a reducir los niveles de colesterol en sangre
- Es recomendable elegir el extra virgen.
- Las pastas, en general, nos aportan un alto grado de energía
- Se aconseja consumir pastas integrales para mantener nivelados los azúcares en la sangre.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-queso-de-cabra-y-gnocchis-de-remolacha