

Ravioles de queso de cabra

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Para el relleno

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Queso de Cabra: 250 g

Tomillo: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Echalotes: 100 g

Almendras Tostadas: 50 g

Para la salsa

Perejil picado: 5 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Echalotes: 50 g

Tomates secos en aceite: 50 g

Aceitunas negras: 50 g

Queso Parmesano: 100 g

Para los ravioles

Masa de pasta fresca: 500 g

Preparación de la Receta

Para el relleno :

- Salteamos los echalottes fileteados en aceite de oliva con *tomillo*.
- Luego, picamos las almendras tostadas, desgranamos el *tomillo* y mezclamos con los echalottes salteados y el queso de cabra tipo ricotta. Condimentamos con sal y pimienta.
- Reservamos.

Para los ravioles :

- Pincelamos con agua la masa estirada en rectángulo. Colocamos pequeñas porciones de relleno a lo largo y luego tapamos con otra lámina de masa estirada. Cerramos cada raviol con los dedos, asegurándonos de retirar el aire. Cortamos con un cuchillo.
- Hervimos hasta que estén cocidos.

Para la salsa :

- Salteamos los *echalottes* fileteados en aceite de oliva. Agregamos tomates secos, aceitunas negras descarozadas, *perejil* picado y un poco del agua de cocción. Retiramos los ravioles de su agua de cocción y terminamos en la sartén de la salsa. Servimos con queso parmesano rallado finamente y aceite de oliva.

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