Ravioles de ricotta de cabra en salsa de peras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 100 cdas.
Harina: 120 grs.
Sal: Una pizca
Semolin: 120 g
Azafrán: 1 Cápsula
Agua: 100 cc
Harina integral extra fina: 120 g

Antipasto

Aceitunas negras: 1 g

Bebida sugerida

Tokaj Friulano 2000:

Relleno

Ricotta de cabra: 500 g
Manteca: 1 cda.
Queso pecorino rallado: 50 g
Pimienta Negra: A gusto

Salsa

Tomillo: 1 cdita.
Vino Tinto: ¾ L
Azucar: 2 cdas.
Mostaza en grano: 1 cda.
Peras: 4 Unidades
Agua: ½ L
Aceite de oliva extra virgen: 1 cda.

Varios

Tomillo: A gusto
Akusai: 50 Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Procese las harinas con el *azafrán*, la sal y un poco de agua.
- Agregue el resto de agua hasta unir los ingredientes.
- Termine de amasar sobre la mesa de trabajo y deje reposar.
- Pase la masa por la máquina sobadora hasta obtener una lámina fina.
- Corte en rectángulos iguales.

Relleno

- Pele las almendras y filetee.
- Disponga las almendras en una platina y tueste en el horno
- En un bowl mezcle la ricotta con la nuez moscada, la sal, el queso pecorino rallado, la *manteca*, la pimienta y las almendras.

Armado

- Pincele la masa con agua y disponga, espaciadamente, cucharadas de relleno.
- Cubra con otra lámina de mas
- Marque los ravioles y corte.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo durante 4 minutos aproximadamente.

Salsa

- Pele las peras y cocine en el agua, el vino tinto y el azúcar.
- Filetee las peras y reserve el *jugo* de cocción.
- En una sartén con *manteca* saltee las peras fileteadas.
- Agregue una cucharada de cocción de las peras.
- Salpimente.
- Emulsione con el aceite
- Incorpore los ravioles a la salsa.

Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Decore con una rama pequeña de *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-ricotta-de-cabra-en-salsa-de-peras