Ravioles de ricotta y hierbas salsa de tomates y albahaca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Harina: 300 grs.
Yema: 1 Unidad

Relleno

Pimienta negra recién molida: A gusto
Ricotta: 200 g
Sal: A gusto
Hierbas picadas: A gusto

Salsa

Pimienta negra recién molida: A gusto
Hojas de Albahaca: A gusto
Ajo picado: 2 Dientes
Tomates: 4 Unidades
Manteca: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceitunas negras: 50 g

Terminación

Pimienta negra recién molida: A gusto
Sal: A gusto
Ciboulette: A gusto
Manteca: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

varios

Hojas de Albahaca: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl colocar la *harina*
- Hacer un hueco y agregar los huevos, la yema y sal.
- Amasar hasta que se despegue todo del bowl y pasar a la mesada
- Amasar hasta formar una masa lisa y elástica.
- Dejar descansar durante 10 a 20 minutos aproximadamente.
- Estirar la masa hasta dejarla fina
- Dividirla en dos.
- Sobre una de las masas ubicar el relleno con forma de bolitas.
- Si el relleno fuera muy húmedo poner sobre la masa con una cuchara , dejando espacio entre ellos para después poder cortarlos.
- Humedecer los bordes y poner la otra masa encima.
- Pegar los bordes con agua o yemas y cortar sobre éstos.

Relleno

- En otro bowl mezclar la ricotta con hierbas, la sal y la pimienta
- Colocar en la masa de los ravioles.

Salsa

- Lavar los tomates, hacer una cruz en la parte de debajo de los mismos y sacarles los cabos
- Escalfarlos en agua hirviendo y parar la cocción en agua fría
- Pelarlos y cortarlos en cubos (concassé)
- Picar los ajos
- Filetear las aceitunas.
- En una sartén, poner aceite de oliva y *manteca*
- *Saltear* los ajos, cuidando que no se quemen.
- Agregar los tomates, las aceitunas y por último, las hojas de **albahaca**
- *Aderezar* con sal y pimienta.

Terminación

- Cocinar los ravioles en agua hirviendo salada y aceitada durante 5 minutos.
- Retirar y *saltear* con aceite de oliva, la *manteca*, el *ciboulette*, la sal y la pimienta.

Presentación

- Colocar primero en un plato la salsa y sobre ésta los ravioles
- Decorar con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-ricotta-y-hierbas-salsa-de-tomates-y-albahaca