

Ravioles de ricotta y mozzarella

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 4 Unidades

Harina 0000: 400 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Alcauciles: 4 Unidades

Ajo: 4 Dientes

Queso Parmesano: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Rúcula: 1 Paquete

Relleno

Piñones: 100 g

Queso Parmesano: 30 grs.

Ricotta: 500 g

Mozzarella fresca: 500 g

Albahaca: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de Chile: A gusto

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina* sobre la mesada y en el interior disponga los huevos y el aceite.
- Comience a tomar la masa del centro hacia los bordes hasta unir todos los ingredientes.
- Termine de amasar durante 10 minutos.
- Deje reposar cubierta durante 20 minutos.
- Estire la masa con la máquina sobadora hasta lograr una lámina de masa fina.

Relleno

- Procese la **mozzarella**.
- Tueste los piñones.
- Ralle el queso parmesano.
- Pique finamente la *albahaca*.
- En un bowl mezcle la ricotta con la *mozzarella*, aceite de *chile*, los piñones, el parmesano rallado, la *albahaca*, sal y pimienta.

Armado

- Pincele la masa con agua y distribuya porciones de relleno dejando espacio libre entre cada una.
- Cubra con otra lámina de masa, marque cada raviol y corte con la ayuda de un cortapastas.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Guarnición

- Ralle el queso y reserve.
- Limpie los *alcauciles*, elimine las hojas externas hasta dejar el corazón libre.
- Corte en cuartos y desprenda la pelusa interna.
- Pele los ajos.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva dore los ajos con los *alcauciles*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Incorpore la *rúcula*, la pasta colada y queso parmesano rallado.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-ricotta-y-mozzarella>