Ravioles de Seso y Ternera



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Huevos: 2 Unidades
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Harina: 150 Gramos
Semolin: 50 Gramos

Relleno

Apio: 3 cdas
Cebolla: 250 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades
Lomo: 300 Gramos
Ricota: 100 Gramos
Seso: 300 Gramos
Laurel: 2 Hojas
Tomillo: 2 Ramas
Queso rallado: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Zanahoria: 100 Gramos

Salsa

Diente de ajo: 1 unidad
Tomate: 7 Unidades
Laurel: 1 Ramito
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

Relleno

- En una *cacerola* con *manteca* y aceite de oliva rehogar *cebolla* picada, *ajo* machacado, *laurel* , *tomillo* hasta que estén blandas y dulces (5 minutos).

- Agregar *zanahoria* picada y continuar cociendo el sofrito.
- Lavar los sesos con agua fría y retirarles la telilla.
- *Dorar* sesos en sartén con aceite de oliva por sus lados condimentados con sal y pimienta, Reservar.
- Añadir *lomo* en cubos y los sesos a la cocción a fuego suave hasta cocinar las carnes.
- Dejar bajar la temperatura y procesar.
- Mezclar el relleno con *ricota*, sal, pimienta, *tomillo* fresco, queso rallado y dejar enfriar.

Salsa

- En sartén con aceite de oliva y *manteca* cocinar tomates rallados con *tomillo*, *laurel* y *ajo* machacado hasta perfumar y espesar la preparación.

Masa

- Mezclar *harina*, *semolín* y en el centro agregar huevos.
- Con los dedos comenzar a incorporar los huevos.
- Amasar hasta tomar la masa y formar un bollo compacto y liso.
- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación mas ancha hasta el espesor deseado.

Armado

- En el centro de las tiras de masa estirada colocar porciones de relleno, pincelar con agua los bordes y unirlos dejando en el centro el relleno.
- Retirar el aire de los ravioles y cortar con ruedita de cortar pasta.
- Cocinar en abundante en agua hirviendo con sal.
- Apenas floten (4 minutos), colocar en bowl con aceite de oliva y *manteca* y mezclar.
- Servir en plato hondo con una ración de salsa en la base.
- Terminar con queso rallado, *albahaca* y aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-seso-y-ternera