

Ravioles de tomate y queso de cabra con manteca de hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Huevos: 5 Unidades

Harina 0000: 500 grs.

Aceite De Oliva: 25 cc

Agua: 25 cc

Sal: 10 g

Relleno

Albahaca picada: 1 cda.

Tomates secos: 80 grs.

Ricota: 250 grs.

Queso de Cabra: 100 g

Sal y pimienta negra: A gusto

Salsa

Perejil picado: 30 g

Hojas de tomillo fresco:

Romero fresco picado: 1/2 cdas.

Orégano picado:

Manteca pomada: 200 grs.

Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal, mezcle hasta disolverla, luego incorpore los huevos y una pequeña cantidad de aceite, mezcle hasta romper el ligue y agregue la *harina*, mezcle bien.

- Retire la masa del bowl y colóquela sobre la mesada enharinada, amase hasta lograr que quede homogénea y lisa.
- Cubra con papel film y reserve en la heladera.

Relleno

- Hidrate los tomates durante 30 minutos en agua caliente, luego escurra, séquelos y píquelos.
- Coloque en un bowl la *ricota* junto con el queso de cabra, trabaje con una espátula y luego incorpore los tomates hidratados, sal, pimienta y la *albahaca* picada, mezcle bien hasta lograr una pasta totalmente uniforme.
- Cargue una manga con el relleno y reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlo.

Salsa

- Coloque en un bowl todos los ingredientes, luego mezcle hasta que estén completamente incorporados
- Luego coloque sobre papel aluminio y enrolle
- Deje reposar en la heladera hasta que este bien firme.

Armado

- Retire la masa de la heladera.
- Espolvoree la mesada con *harina* y estire la masa con la ayuda de un palo de amasar hasta lograr un espesor de 3mm.
- Corte la masa dándole forma cuadrada y luego por la mitad obteniendo dos cuadrados iguales.
- Tome uno de los cuadrados y rocié con agua.
- Coloque en uno de los bordes de la masa relleno, y con la ayuda de una espátula extiéndalo hasta cubrir la masa dejando el relleno parejo y uniforme
- Cubra con el cuadrado de masa restante, espolvoree con *harina* y pase por encima en palote raviolero no para cortar sino para marcar los raviolones
- Luego con una rueda de ravioles presione y corte en todas las uniones marcadas anteriormente
- Retire los bordes.
- En una olla con abundante agua caliente y sal cocine los ravioles durante 3 a 4 minutos.
- En un bowl con **manteca** saborizada disponga los ravioles.

Presentación

- Sirva una porción de ravioles en un plato y decore con piel de **tomate** frita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-tomate-y-queso-de-cabra-con-manteca-de-hierbas>