

# Ravioles de zanahoria

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Masa de ravioles:** 400 g

### Guarnición

**Esparragos:** 100 g

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zucchini:** 2 Unidades

### Relleno

**Zanahoria:** 500 g

**Queso rallado:** 1 cda.

**Mozzarella:** 100 g

**Sal fina:** 1 cdita.

**Ricotta:** 50 g

**Azucar:** 1 cda.

### Salsa

**Morrón colorado:** 50 Unidad

**Manteca:** 200 g

**Salvia:** 4 Hojas

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Cocine las zanahorias al vapor y redúzcalas a puré.
- Corte la *mozzarella* en cubos pequeños.
- Elimine el exceso de suero de la ricotta.

- En un bowl mezcle el puré de zanahorias con el queso rallado, la ricotta, la *mozzarella*, la sal, el azúcar y la pimienta

## Armado

- Estire la masa, pincele con *huevo* batido y corte discos.
- Distribuya pequeñas porciones de relleno sobre los discos y cierre como si fueran empanadas.

## Guarnición

- Corte el *morrón*.
- El *zucchini* y los espárragos en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *morrón*.
- Agregue el *zucchini*, saltee unos minutos.
- A último momento agregue los espárragos, la sal y la pimienta

## Salsa

- En una sartén derrita la *manteca*.
- Aromatice con la salvia.
- Incorpore la pasta.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva la pasta, al otro costado las verduras.
- Acompañe con virutas de parmesano.

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