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
Zucchinis: 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