# Ravioles de zapallo a la canela



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal**: A gusto
**Harina**: 350 grs.
**Laurel**: 1 Hoja
**Sémola**: 150 grs.
**Huevos**: 5 Unidades
**Aceite De Oliva**: 20 cc

### Mantequilla de salvia

**Hojas de salvia**: A gusto
**Mantequilla clarificada**: 120 g
**Sal**: A gusto
**Jugo de Limón**: Algunas gotas

### Ragout de verduras

**Tomates secos**: 50 grs.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Ciboulette**: 10 g
**Zucchini**: 90 g
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Mantequilla clarificada**: 50 g
**Corazones de alcaucil**: 90 g

### Relleno

**Zapallo camote**: 200 g
**Aceite De Oliva**: A gusto
**Ricotta**: 300 g
**VAINILLAS**: 100 g
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Canela**: 2 cdas.

### Varios

**Aceite verde**: A gusto
**Tiritas de verduras fritas**:

# Preparación de la Receta

## Masa

- En un bowl coloque parte de el *harina* y de la *sémola*, añada cuatro huevos y mezcle hasta que se integren lo ingredientes.
- Agregue el resto del *harina* y la *sémola* y termine de amasar.
- De ser necesaria más humedad en la masa, agregue el quinto *huevo*.
- Deje reposar tapada con papel film dentro del refrigerador.

## Relleno

- Corte los zapallos en trozos grandes, condimente con sal y pimienta rocíe con un poco de aceite y coloque sobre una placa de horno aceitada.
- Lleve a un horno a 180° y deje cocinar lentamente hasta que quede totalmente blando y la cáscara se desprenda de la pulpa del **zapallo**.
- Retire la piel, y coloque la pulpa en un lienzo limpio apretando bien para retirar todo exceso de agua.
- Muela las *vainillas* en un procesador.
- Coloque el puré seco de *zapallo* en un bowl, añada la canela, la *ricota*, sal, pimienta y *vainillas* molidas
- Mezcle bien

## Armado

- Estire bien la masa y pase por la máquina de pastas hasta lograr una lamina fina.
- Coloque el relleno dentro de una manga y distribuya sobre la masa en pequeñas proporciones circulares.
- Cierre la masa, retire los excesos de aire y corte los ravioles con un cortapastas.
- Deje reposar unos minutos.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, *laurel* y unas gotas de aceite de oliva, cocine la pasta hasta que esté al dente y luego retire.

## Ragout de verduras

- Corte el *zucchini* y el *tomate* en cubos pequeños.
- Corte los *alcauciles* en octavos.
- Pique el coboulette
- En una sartén caliente con *manteca* clarificada salteé el *zucchini*, el *tomate*, los *alcauciles*, el *ciboulette* y condimente con sal y pimienta y un poco de aceite de oliva

## Mantequilla de salvia

- Pique la salvia.

- En una sartén caliente con *manteca* clarificada vierta las hojas de salvia, el *jugo* de *limón*, sal y cocine a fuego medio.
- Deje cocinar levemente controlando que no se queme la *manteca*.

## Presentación

- Termine la pasta salteando unos minutos en la *mantequilla* de salvia.
- Coloque en un plato hondo y termine con el ragout de verduras, tiritas de *zucchini* fritas y aceite verde.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-zapallo-a-la-canela**