

# 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 los 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 raviolos 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 quemé 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>