Ravioles Doppi



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 20 Gramos
Harina 0000: 360 Gramos
Sal: 10 Gramos
Yemas: 300 Gramos

Relleno de queso

Nuez Moscada: c/n
Queso de Cabra: 150 Gramos
Queso Parmesano: 100 Gramos
Ricotta: 300 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Relleno de zapallo

Aceite De Oliva: 30 c.c.
Queso Parmesano: 50 Gramos
Tandoori: 1 cdta
Zapallo cabutia asado: 500 Gramos

Salsa

Manteca: 15 Gramos
Queso Parmesano: c/n
Salvia: 1 Atado

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl colocar *harina* y en el centro agregar, yemas, aceite de oliva, sal y comenzar a integrar las yemas trabajando con un tenedor.
- Una vez que las yemas estén tomadas comenzar a amasar con las manos sobre la mesada hasta formar una masa compacta.
- Reservar tapada.

Relleno de queso de cabra

- Mezclar queso de cabra, *ricota*, queso parmesano rallado, sal, pimienta, nuez moscada, colocar en manga y reservar en heladera.

Relleno de zapallo

- En un bowl colocar *zapallo* asado, aceite de oliva, tandoori, queso parmesano rallado y con un pisapuré aplastar hasta integrar los ingredientes.
- Colocar en manga y reservar

Armado

- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación mas ancha has el espesor más fino deseado.
- Cortar la masa en rectángulos de 6 x 5 y colocar en el centro del rectángulo dejando un espacio vacío de 1 cm en el centro colocar para un lado una tira de relleno de queso de cabra y para el otro lado una tira de relleno de *zapallo*.
- Cerrar uniendo el borde superior con el inferior y con un palito marcar bien y profundo la división entre ambos rellenos.
- Cortar el borde largo con la ruedita dentada para cortar pasta y doblar con el relleno para adentro.
- Unir los bordes, cortar con la ruedita el lateral unido y apretar para que no se abra.
- Repetir la operación con cada uno de los ravioles.
- Cocinar en agua hirviendo con sal.

Salsa

- Calentar *manteca* hasta fundir, agregar hojas de salvia y 2 cucharones de agua de cocción de la pasta.
- Añadir los ravioles cocidos a la sartén y mover con movimientos circulares para ligar la *manteca*.
- Agregar queso rallado, mezclar bien y servir en plato hondo.
- Terminar con queso rallado y pimienta por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-doppi