elGourmet

Ravioles grandes de espinaca y huevo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 200 grs.
Huevos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Nuez Moscada: A gusto
Queso Parmesano: 1/2 Taza
Yemas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ricotta: 1 Taza
Espinaca blanqueada: 1 Taza

Varios

Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano:
Salvia:

Zucchinis salteados

Perejil picado: 2 cdas.
Vinagre: 2 cda.
Sal: A gusto
Ajo picado: 2 Dientes
Pasas de uva rubias: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Azucar: 2 cdas.
Zucchinis: 2 Unidades
Cebolla picada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle la *harina* con los huevos y el aceite hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Separe la masa en porciones y estire hasta obtener láminas finas.

Relleno

- Pique la **espinaca**.
- Seque bien la ricotta.
- En un bowl coloque la *espinaca*, ricotta, queso parmesano, sal, pimienta, nuez moscada.
- Mezcle bien y reserve en frìo.

Armado

- Coloque una tira de masa y forme cìrculos con el relleno.
- Coloque una yema en el centro, cierre la masa humedecièndo los bordes, empareje y dè forma de raviol.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los ravioles.
- Retire y cuele.
- Termine la cocciòn salteando en una sartèn con *manteca* pimienta, sal y salvia.

Zucchinis salteados

- Corte los zucchinis en bastones.
- En una sartèn caliente con oliva, rehogue la *cebolla*, añada pasas y sal.
- Incorpore el *ajo* picado y los zucchinis.
- Luego el azùcar, el *vinagre* y termine con *perejil* picado.
- Sirva tibio.

Presentaciòn

- Sirva un raviol con escamas de queso parmesano y hojas de salvia.
- Acompañe con el salteado de zucchinis

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-grandes-de-espinaca-y-huevo