Ravioles rellenos con queso de cabra y albahaca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azafrán: 1 Cápsula
Agua: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Huevos: 4 Unidades
Hojas de Perejil: Cantidad necesaria
Harina 0000: 400 g

Relleno

Albahaca: 100 g
Queso de Cabra: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 30 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Tomates cherry: 500 grs.

Preparación de la Receta

- Diluya el *azafrán* con un poco de agua y aceite de oliva.
- Forme una corona con la *harina*, en el centro coloque los huevos y el *azafrán*.
- Comience a tomar la masa del centro hacia afuera hasta unir todos los ingredientes.
- Termine de amasar sobre la mesada enharinada durante 10 minutos.
- Deje reposar tapada durante 20 minutos.
- Pase por la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina de 1 a 2 mm aproximadamente.
- Espolvoree con *harina* entre cada pasada por los rodillos.

Relleno

- Corte el queso en cubos pequeños.
- Pique la **albahaca** y mezcle con el queso, sal y pimienta.

Armado

- Extienda una lámina de masa en la mesada y distribuya las hojas de *perejil* dejando espacio entre cada una.
- Cubra con otra lámina de pasta y pase por el rodillo de la máquina sobadora 2 veces.
- Pincele la masa con *huevo* batido con agua.
- Sobre una lámina de masa lisa marque con un aro el diámetro de cada raviol.
- En el centro disponga una cucharada de relleno y cubra con la masa estampada.
- Finalmente corte con el cortapasta.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Corte los tomates cherry al medio.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* caliente, saltee los tomates.
- Condimente con sal y pimienta.
- Incorpore la pasta colada y mezcle.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-rellenos-con-queso-de-cabra-y-albahaca