

# Ravioli abierto de ricotta

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

# Masa

Sal: A gusto Harina: 225 grs. Huevos: 3 Unidades Agua: 30 cc

# Reducción de vino tinto

Azucar: 10 grs. Vino Tinto: 250 cc

### Relleno

**Pimientos rojos**: 2 Unidades **Ajo picado**: 2 Dientes **Ricotta**: 400 g **Espinacas**: 300 g

# Salsa de azafrán

Clara: 1 Unidad

Caldo De Pollo: 300 cc

Tomillo: 2 Ramas Sal y Pimienta: A gusto

Pimentón: 1/2 cdita. Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Echalotte chico picado: 1 Unidad Azafrán en hebras: 10 g

# **Varios**

Huevo para pintar: 1 Unidad Hierbas Aromáticas: 1 cda.

Ciboulette:

# Preparación de la Receta

### Masa

• En una batidora mezcle todos los ingredientes, amase y deje reposar por aproximadamente 1 hora en heladera.

### Relleno

- Corte al medio los pimientos rojos, retire la parte blanca y las semillas y corte en cubos pequeños.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, saltee las espinacas junto con el ajo picado
- Retire y pique.
- En un bowl mezcle la ricotta, con las espinacas salteadas, los *pimiento* rojos, el *huevo*, sal y pimienta

### **Armado**

- Estire hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte la masa en círculos con un corta pastas del tamaño deseado, pinte con *huevo* batido y coloque el relleno, con las manos se le va dando forma de modo que queden abiertos.
- Cocine los ravioles en una vaporera de bambú, el agua de esta cocción puede estar enriquecida con hierbas aromáticas.

# Salsa de azafrán

- Deshoje el tomillo.
- En una cacerola rociada con aceite de oliva rehogue, el echalote picado con el pimentón.
- Agregue el caldo de pollo, el azafrán, el tomillo, sal y pimienta
- Cocine hasta reducir

# Reducción de vino

• En una cacerola coloque el vino con el azúcar a reducir.

### Presentación

• Servir en el plato los ravioles con la salsa, rocíe con la reducción de vino y decore con *ciboulette* seco.