

Ravioli abierto de ricotta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Sal: A gusto

Huevos: 3 Unidades

Harina: 225 grs.

Agua: 30 cc

Reducción de vino tinto

Azucar: 10 grs.

Vino Tinto: 250 cc

Relleno

Pimientos rojos: 2 Unidades

Ricotta: 400 g

Clara: 1 Unidad

Ajo picado: 2 Dientes

Espinacas: 300 g

Salsa de azafrán

Caldo De Pollo: 300 cc

Tomillo: 2 Ramas

Pimentón: 1/2 cdita.

Echalotte chico picado: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Azafrán en hebras: 10 g

Varios

Huevo para pintar: 1 Unidad

Ciboulette:

Hierbas Aromáticas: 1 cda.

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.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-abierto-de-ricotta>