

Ravioli con vongole e fave (Ravioles con almejas y habas)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Harina: 400 grs.

Huevos: 3 Unidades

Relleno

Cebolla de verdeo: 3 Unidades

Vino Blanco: 100 cc

Habas: 100 g

Bicarbonato: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 20 cc

Almejas: 400 g

Manteca: 20 g

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Ricotta: 250 g

Pan Lactal: 100 g

Pasas de Uva: 30 grs.

Salsa

Manteca: 40 g

Harina: 1 cda.

Habas: 30 g

Ajo: 1 Diente

Perejil: 1 cda.

Pasas de Uva: 20 grs.

Berberechos: 100 g

Vino Blanco: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Almejas: 100 g

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *harina* y los huevos
- Mezcle bien hasta lograr una masa homogénea
- Pase la masa por una máquina de pastas y estire hasta obtener una masa rectangular y fina.
- Deje descansar tapada por un lienzo.

Relleno

- Pele y corte la *cebolla* de verdeo.
- Corte el *ajo* en láminas.
- Corte las almejas previamente cocidas en cuartos.
- Retire la corteza del pan lactal.
- Pele las **habas**.
- En una olla con agua hirviendo y bicarbonato de sodio coloque las *habas*, cocine durante unos minutos, retire y pase por agua helada
- Reserve un tercio.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, rehogue la *cebolla* de verdeo y el *ajo*.
- Agregue las almejas y las *habas*, condimente con sal y pimienta.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol
- Deje reducir.
- En un procesador coloque, las pasas de uva sin semillas, el relleno, procese, agregue el pan y vuelva a procesar.
- En un bowl coloque el relleno y añada la *ricota*, mezcle bien agregue sal

Armado

- En la mesada previamente enharinada, coloque la masa, agregue porciones de relleno separados entre sí, cubra con masa y cierre presionando bien para sacar el aire.
- Corte la masa en cuadrados para formar los ravioles.
- En una olla con abundante agua salada, coloque los ravioles y cocine durante tres minutos
- Retire.

Salsa

- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Corte las almejas previamente cocidas en cubos pequeños.
- Pique el *perejil*.
- En la sartén que cocino las almejas, coloque aceite de oliva y *manteca*, rehogue el *ajo*, agregue los berberechos, previamente cocidos, las almejas y las *habas*.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue agua de cocción de los ravioles
- Condimente con sal y pimienta a gusto.
- Añada el *perejil* picado, las pasas de uva y la *manteca* pasada por *harina* para ligar la salsa.
- Incorpore los ravioles a la salsa.

Presentación

- En un plato coloque los raviolos junto con la salsa, rocíe con aceite de oliva y pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-con-vongole-e-fave-ravioles-con-almejas-y-habas>