# Ravíoli con zucca e mele verdí ( Ravioles de calabaza con manzanas verdes)

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Masa

**Leche**: 1 L
**Agua**: Cantidad necesaria
**Huevos**: 4 Unidades
**Azafrán**: 1 Cápsula
**Harina**: 400 grs.

### Relleno

**Azafrán**: 1 cdita.
**Queso Parmesano**: 50 grs.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Amaretti**: 100 g
**Calabaza**: 1 k
**Ricota**: 100 grs.

### Salsa

**Manzanas verdes**: 200 g
**Manteca**: 100 g
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Miel**: 50 grs.
**Almendras**: 30 grs.
**Perejil**: 2 g

## Preparación de la Receta

### Masa

- En un bowl coloque la *harina*, los huevos y el *azafrán*.

- Mezcle hasta obtener una masa homogénea.
- Estire la masa con una máquina para pastas hasta obtener una lámina fina.
- Deje descansar tapada con un lienzo.

## Relleno

- Precaliente el horno a 200°.
- En una placa para horno cocine la **calabaza**, con cáscara a baño María durante media hora.
- Retire del horno deje enfriar, quite la cáscara y las semillas. Reduzca a puré.
- Pique los amarettis.
- En un bowl coloque el puré de *calabaza*, la *ricota*, los amarettis, mezcle bien para integrar los ingredientes.
- Agregue el queso parmesano rallado, sal y pimienta.

## Armado

- En la mesada previamente enharinada coloque la masa.
- Disponga porciones de relleno separados entre sí y humedezca los bordes de la masa con un pincel con agua.
- Cubra con otra lámina de masa y cierre presionando bien alrededor para sacar el aire.
- Corte en cuadrados para formar los ravioles.
- En una olla con abundante agua salada coloque los ravioles y añada la leche.
- Cocine durante unos minutos hasta que suban a la superficie y retire.

## Salsa

- Pele, las manzanas verdes, quite las semillas y corte cubos pequeños.
- Coloque las almendras en una olla con abundante agua hirviendo durante tres minutos.
- Retire, coloque sobre un repasador y frotelas para retirar la piel.
- Corte las almendras en láminas finas.
- Coloque las almendras en el horno hasta tostar.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con *manteca*, coloque las manzanas, el *azafrán*, sal, pimienta, las almendras y la miel.
- Añada el agua de cocción de los ravioles y el *perejil* picado.
- Integre los ravioles a la salsa.

## Presentación

- En un plato coloque los ravioles con la salsa. Termine con pimienta.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ravioli-con-zucca-e-mele-verdi-ravioles-de-calabaza-con-manzanas-verdes**