Ravioli de Ricota y Arvejas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Harina 0000: 300 Gramos
Huevos de campo: 4 Unidades
Sal: 5 Gramos
Sémola de grano duro: 180 Gramos

Relleno

Arvejas cocidas: 100 Gramos
Queso parmesano rallado fino: 1/4 Taza
Ricota bien escurrida: 300 Gramos
Sal: c/n

Salsa

Aceite De Oliva: c
Arvejas frescas cocidas: 200 Gramos
Manteca: 100 Gramos
Pimienta: c/n
Queso parmesano rallado fino: 1/2 Taza
Queso Pecorino: c/n

Preparación de la Receta

Relleno

- En un bowl mezclar **ricota**, queso rallado, arvejas, Integrar bien, *condimentar* con sal y reservar.

Masa

- Batir ligeramente los huevos.

- Sobre la mesada limpia, formar una corona con la *harina*, la *sémola* y la sal.
- Verter los huevos en el centro e incorporarlos lentamente a la *harina*, yendo con las manos desde el centro de la corona hacia los bordes.
- Cuando la masa comienza a tomar forma, ejercer presión con la palma de las manos hasta lograr un bollo liso y amasar aproximadamente 10 minutos.

Armado

- Estirar la masa hasta que tenga un espesor de 1 mm y el ancho de la máquina de pastas.
- Cortar dos láminas de masa.
- Con una cuchara, colocar sobre una de las láminas el relleno de *ricota*.
- Humedecer con un pincel los bordes de la lámina de masa con relleno y tapar con la otra lámina.
- Con las manos, bordear las partes con relleno y presionar para que ambas masas se peguen.
- Con un cortante de pastas, cortar los ravioles del tamaño elegido.
- Reservar en una placa espolvoreada con *semolín*.

Salsa

- En una sartén con *manteca* y un poco de aceite de oliva *saltear* las arvejas.
- Espolvorear queso parmesano y emulsionar.

Armado

- Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo, cocinarla 4 minutos, retirarla y agregarla a la sartén.
- Servir sobre los platos y terminar con queso rallado finamente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioli-de-ricota-y-arvejas