

Ravioli di asparagi (Ravioles de espárragos)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Harina: 300 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Huevos: 3 Unidades

Relleno

Esparragos: 500 g

Manteca: 20 g

Cebolla: 1 Unidad

Agua: 100 cc

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Ricota: 200 grs.

Langostinos: 200 g

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Mozzarella: 100 g

Salsa

Esparragos: 100 g

Manteca: 20 g

Sal: A gusto

Vino Blanco: 100 cc

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 20 cc

Tomillo: 1 cdita.

Langostinos: 100 g

Azafrán: 1/2 Cápsula

Crema de leche: 100 cc

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Varios

Sal gruesa: A gusto

Romero rama pequeña: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

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

Relleno

- Lave los espárragos y corte, la parte tierna, en rodajas finas.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Limpie los *langostinos*.
- Corte la *mozzarella* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, rehogue la *cebolla*, incorpore los espárragos, condimente con sal y pimienta a gusto.
- Añada agua de cocción de los ravioles, deje reducir.
- Retire los espárragos y pique
- En un bowl coloque la *ricota*, la *mozzarella*, los espárragos, el queso parmesano rallado y nuez moscada.
- Condimente con sal y pimienta a gusto
- Mezcle bien.

Armado

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

Salsa

- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Limpie los *langostinos* y corte en trozos pequeños.
- Corte las puntas de espárragos en rodajas finas.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, rehogue el *ajo*, agregue los *langostinos*.
- Desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada la *crema* de leche, el *azafrán*, el *tomillo* y las puntas de espárragos
- Agregue sal a gusto.
- Incorpore los ravioles y agregue queso rallado
- Retire.

Presentación

- En un plato coloque los raviolos con la salsa, sazone con pimienta a gusto
- Decore con una ramita de *romero*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-asparagi-ravioles-de-esparragos>