

Ravioli di crevello con spinaci e coste con salsa acida di noci, limone e menta (Ravioles de seso, acelga y espinaca con salsa ácida de nueces, limón y menta)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Cascara de naranja seca: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades

Harina: 300 grs.
Yemas: 3 Unidades

Relleno

Manteca: Cantidad necesaria
Dátiles descarozados: 100 g
Sesos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Acelga: 1 Paquete
Queso rallado: 100 g

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Espinacas: 2 Paquetes
Ajo: 1 Diente
Nuez Moscada: Una pizca

Salsa

Crema: 100 cc
Limon: 1 Unidad
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Menta: 2 cdas.

Manteca: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Nueces: 100 g

Varios

Hierbas frescas: A gusto

Yema: 1 Unidad

Agua: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Pique la cáscara de *naranja* seca.
- Prepare la masa mezclando los ingredientes en un bowl hasta lograr una masa homogénea. Deje descansar tapada con un lienzo por 30 minutos.
- Pase la masa por una máquina de pastas hasta lograr una masa fina y rectangular.

Relleno

- Corte el seso a la mitad y hierva en agua con sal.
- Retire y deje enfriar. Pique y añada la nuez moscada.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique la **espinaca** y la acelga.
- Pique los dátiles.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva dore el *ajo* entero, la *cebolla* y los dátiles.
- Añada la acelga, la *espinaca* y condimente con sal y pimienta.
- Retire de la sartén y procese el relleno. Mezcle en un bowl junto con el seso y el queso rallado.

Armado

- Pinte la masa con un poco de yema de *huevo* diluída en agua y coloque cucharadas de relleno separadas entre sí.
- Cubra con otra capa de masa, apriete bien cerrando el relleno.
- Corte con un cortapastas los ravioles.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo durante unos minutos hasta que salgan a la superficie.
- Retire y reserve.

Salsa

- Pique las nueces y la **menta**.
- Pele y corte el *ajo* al medio.
- Corte la cáscara del **limón** en láminas y exprima el *jugo*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva coloque los ingredientes, añada la *crema*, dos cucharadas de agua, la sal, el *jugo* de *limón* y deje cocinar.
- Al terminar la cocción retire el *ajo*.

Presentación

- Sirva los raviolos, rocíe con la salsa y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-crevello-con-spinaci-e-coste-con-salsa-acida-di-noci-limone-e-menta-ravioles-de-seso-acelga-y-espinaca-con-salsa-acida-de-nueces-limon-y-menta>