Ravioli di grano turco (Ravioles de choclo)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Sal gruesa: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Tomillo: 30 g
Harina: 300 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Relleno

Nuez Moscada: A gusto
Queso Philadelphia: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 50 cc
Ricota: 200 grs.
Azúcar Negro: 2 cdas.
Granos de choclo: 300 g
Romero: 1 Rama
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Mozzarella: 100 g

Salsa

Manteca: 30 g
Caldo de verduras: 100 cc
Cebolla: 1 Unidad
Colas de langostinos: 10 Unidades
Crema de leche: 150 cc
Aceite De Oliva: 20 cc
Perejil Crespo: 10 Cantidad necesaria
Azafrán: 1 Cápsula
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente

Varios

Semillas de sésamo: 30 g
Romero: Rama

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *harina*, los huevos, el *tomillo* picado bien fino y el aceite de oliva
- Mezcle hasta obtener una masa homogénea
- Pase la masa por la máquina de pastas hasta obtener una lámina fina y deje descansar tapada por un lienzo.

Relleno

- En un procesador coloque los granos de **choclo** previamente *cocido* y procese, sin llegar a desintegrar los granos de **choclo** por completo.
- Corte la *mozzarella* en cubos pequeños.
- En un bowl coloque el *choclo* procesado, la *ricota*, el queso parmesano rallado, el queso philadelphia, la nuez moscada, el aceto balsámico, el azúcar negra y la *mozzarella*.
- Mezcle y añada sal, pimienta y *romero*
- Integre bien todos los ingredientes

Armado

- En la mesada previamente enharinada coloque la masa
- Agregue porciones de relleno separados entre sí en un extremo de la masa y tape con el otro extremo.
- Cierre presionando bien para sacar el aire.
- Corte en cuadrados para formar los ravioles.
- En una olla con abundante agua salada en ebullición coloque los ravioles.
- Cocine durante tres minutos
- Retire.

Salsa

- Pele los *langostinos*, corte a la mitad y limpie
- Corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas
- Pique el *perejil* crespo.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla* junto con el *ajo*, agregue los *langostinos*
- Añada el *azafrán*, la *crema* de leche, condimente con sal y pimienta
- Agregue el *perejil* crespo y el caldo de verdura
- Deje reducir.
- Incorpore los ravioles y termine la cocción dentro de la salsa durante un minuto.

Presentación

- En un plato coloque los ravioles junto con la salsa, espolvoree con semillas de *sésamo*
- Decore con *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-grano-turco-ravioles-de-choclo