

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* fresco.
- 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* fresco 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 raviolos 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-raviolos-de-choclo>