Ravioli di ispinaci (Ravioles de espinaca)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 300 grs.
Semolina: 50 g
Huevos: 2 Unidades
Espinacas: 200 g

Relleno

Manteca: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ricotta: 200 g
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Lenguado: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Melon: 50 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Espinacas: 100 g

Salsa

Manteca: 50 g
Albahaca: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Cúrcuma: 1 cda.
Aceite De Oliva: 20 cc
Miel: 10 grs.
Caldo de verduras: 80 cc
Vino Blanco: 100 cc
Ajo: 1 Diente
Romero: 1 Rama
Tomates Perita: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- En una olla con abundante agua salada hirviendo cocine las espinacas.
- Retire y pase por agua helada
- Cuele y procese la **espinaca**.
- En un bowl coloque la *harina*, la semolina, los huevos y la *espinaca* procesada
- Mezcle hasta obtener una masa homogénea.
- Pase la masa por la máquina de pastas y estire hasta lograr una masa rectangular y fina.
- Deje descansar la masa tapada por un lienzo.

Relleno

- Corte el filete de lenguado en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Lave y corte las espinacas en tiras finas.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele, el melón quite las semillas y pique
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, coloque el lenguado, el *ajo*, la *cebolla*, y la *espinaca*, sazone con sal y pimienta
- Retire y pique bien los ingredientes hasta integrar.
- En un bowl coloque la ricotta, el queso parmesano rallado
- Añada la preparación de lenguado
- Mezcle y añada el melón.

Armado

- Sobre un costado de masa coloque porciones de relleno, separados entre sí.
- Doble la masa sobre el relleno y presione bien alrededor para sacar el aire.
- Corte en cuadrados formando los ravioles.
- En una olla con abundante agua salada cocine los ravioles
- Retire cuando suban a la superficie

Salsa

- Pele y pique el *ajo*
- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con agua hirviendo durante treinta segundos
- Retire y pase por agua helada.
- Pele, quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- Lave la *albahaca* y corte en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue el *ajo*, añada el *tomate*, la *albahaca*, una cucharada de miel, *cúrcuma*, condimente con sal y pimienta
- Agregue el caldo, el vino blanco y Deje evaporar el alcohol
- Añada los ravioles a la salsa junto con una ramita de *romero*.

Presentación

- En un plato coloque los ravioles con la salsa, condimente con pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en