

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
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-ispinaci-ravioles-de-espinaca>