

# Ravioli di maiale al ragu

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Sal:** A gusto

**Huevo:** 3 Unidad

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

### Relleno

**Leche:** 400 cc

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Huevo:** 1 Unidad

**Vino Tinto:** 50 cc

**Crema acida:** 100 Cantidad necesaria

**Lomo de cerdo:** 200 g

**Arroz:** 180 grs.

**Espinaca:** 300 g

### Salsa

**Cebolla:** 1 Unidad

**Extracto De Tomate:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salsa de tomate:** 400 cc

**Lomo de cerdo:** 300 g

**Vino Tinto:** 200 cc

**Grasa de chancho:** 100 g

### Varios

**Perejil picado:** A gusto

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

## Preparación de la Receta

## Salsa

- Corte en trozos el *lomo* de *cerdo*
- Corte la *cebolla* en juliana.
- Pique la grasa de *chancho* en trozos pequeños.
- En un *cacerola* caliente aceite, dore la *cebolla*, incorpore la grasa y la carne.
- Cocine hasta que la carne selle por todos los lados.
- Incorpore el extracto y la salsa de *tomate*
- Salpimiente
- Finalmente agregue el vino tinto, baje la llama y deje cocinar de 6 a 7 horas
- Vaya regulando con vino a medida que se reduce la salsa.

## Masa

- Sobre la mesa de trabajo forme una corona con el *harina*.
- En el centro coloque los huevos, la sal, el agua y el aceite.
- Mezcle poco a poco hasta integrar todos los ingredientes.
- Amase bien hasta obtener una masa lisa.
- Estire con palote o bien pase por la pastalinda.

## Relleno

- Blanquee la *espinaca*.
- Hierva el *arroz* en la leche.
- Corte en trozos pequeños el *lomo* de *cerdo* .
- Pique la *panceta* y el *jamón*.
- Ralle el queso parmesano.
- En una sartén caliente *manteca*, saltee la carne
- Agregue el vino tinto y el diente de *ajo*.
- Lleve a una procesadora e incorpore la *panceta*, el *jamón*, la *espinaca*, el
- *Arroz* y el queso parmesano
- Procese
- Cuando el relleno enfríe amalgame con el *huevo*.
- Arme los raviolos tome pequeñas porciones de relleno.
- Acomode sobre la masa.
- Marque los bordes y elimine el aire.
- Corte cuadrados irregulares con una ruedita corta pasta.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Sirva en plato hondo acompañando con la salsa.
- Esparza perejil picado y queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-maiale-al-ragu>