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 procesaadora 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 ravioles 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 perejl picado y queso parmesano rallado.

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