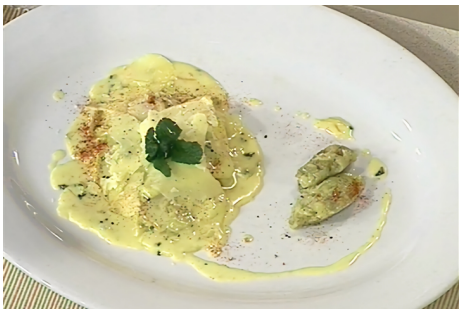
Ravioli di maiale con sala di melanzane, timo e arancia (Ravioles de cerdo con salsa de berenjenas, tomillo y naranja)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Azafrán: 1 Cápsula
Harina: 300 grs.
Huevo: 1 Unidad
Yemas: 3 Unidades

Puré de berenjenas

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo: 1 Rama
Berenjenas baby: 50 g
Ajo: 1 Diente

Relleno

Leche: 100 cc
Manteca: 20 g
Queso de cabra cremoso: 50 g
Carne de cerdo: 200 g
Miga de pan: 50 g
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Apio: 1 Rama

Salsa

Manteca: 50 g
Tomillo: 2 Ramas
Miel: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 200 cc
Naranja: 1 Unidad
Cilantro: 1 cda.
Ajo: 1 Diente

Varios

Azafrán: 1/2 cdita.
Menta fresca:
Escamas de parmesano:

Preparación de la Receta

- Prepare la masa mezclando los ingredientes en un bowl hasta lograr una masa homogénea
- Deje descansar tapada con un lienzo por 30 minutos.
- Pase la masa por una máquina de pastas hasta lograr una masa fina y rectangular

Relleno

- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos.
- Corte el *apio* en juliana.
- Pele y corte el *ajo* al medio.
- Corte la carne de **cerdo** en cubos.
- Remoje la miga de pan cortada en cubos en la mitad de la leche.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, saltee las verduras.
- Agregue el *cerdo*, la leche restante, sal y pimienta
- Deje cocinar a fuego medio.
- Retire deje enfriar y procese.
- Coloque en un bowl y agregue, el *huevo*, el queso de cabra cremoso, la miga de pan, sal y pimienta.

Armado

- Disponga el relleno, sobre la masa, cierre bien para quitar el aire y corte los ravioles.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine los ravioles.

Salsa

- Pele y corte el *ajo* en láminas finas.
- Corte la cáscara de la **naranja** en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, rehogue el *ajo*, agregue la cáscara de *naranja*, el **tomillo**, el *cilantro*, la *crema* de leche, sal, pimienta y miel.
- Añada un poco del agua de cocción de los ravioles y cocine por unos minutos a fuego suave.
- Al momento de servir coloque los ravioles y caliente por unos minutos.

Puré de berenjenas

- Corte las berenjenas al medio a lo largo.
- Pele y corte el *ajo* en láminas finas.
- En una fuente para horno coloque las berenjenas, condimentadas con el *ajo*, el *tomillo*, sal, pimienta y aceite de oliva
- Lleve al horno precalentado a 180° por 15 minutos.
- Retire la pulpa de las berenjenas, condimente con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato sirva los ravioles con la salsa, agregue dos quenelle de puré de *berenjena*, espolvoree con escamas de parmesano y decore con *menta* y *azafrán*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-maiale-con-sala-di-melanzane-timo-e-arancia-ravioles-de-cerdo-con-salsa-de-berenjenas-tomillo-y-naranja