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

Masa

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

Puré de berenjenas

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

Relleno

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

Salsa

- Manteca 50 g
- Tomillo 2 Ramas
- Miel 1 cda.
- Sal y Pimienta A gusto
- Cilantro 1 cda.
- Crema de leche 200 cc
- Ajo 1 Diente
- Naranja 1 Unidad

Varios

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