Ravioli di mare con noci (Ravioles de mar con nueces)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 200 grs.
Huevos: 2 Unidades
Polvo de cáscara de limón: 10 g

Relleno

Manteca: 20 g
Langostinos: 150 g
Cebolla: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Nuez Moscada: Cantidad necesaria
Papas hervidas: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Apio: 1 Rama
Lenguado: 150 g
Tomillo: 1 Rama
Queso rallado: 50 g

Salsa

Manteca: 100 g
Salvia: 3 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Nueces: 30 g
Apio: 150 g
Queso rallado: 100 g

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hojas de apio: Cantidad necesaria
Polvo de cáscara de limón: 3 g

Preparación de la Receta

- Coloque la *harina* sobre la mesada formando una corona, añada los huevos y la cáscara de *limón* en el centro.
- Mezcle hasta formar una masa homogénea y añada agua de ser necesario
- Deje descansar tapada por un lienzo en la heladera.
- Retire y pase por una máquina de pastas, estire hasta lograr una masa fina y rectangular

Relleno

- Corte el lenguado en cubos.
- Limpie los *langostinos*, retire la vena interna y corte en trozos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique las hojas de la rama de *apio*.
- Deshoje el *tomillo*.
- Reduzca las papas hervidas a puré.
- En una sartén con *manteca*, rehogue la *cebolla* con el lenguado y los *langostinos*
- Condimente con sal, pimienta y agregue el *tomillo*.
- Retire y coloque en un procesador junto con las hojas de *apio*, procese hasta lograr una pasta.
- En un bowl coloque el puré de papas, el *huevo*, el queso, la nuez moscada, sal y pimienta
- Agregue la mezcla de pescado procesada y mezcle bien
- Deje enfriar.

Armado

- Humedezca la masa con agua fría, coloque porciones del relleno, cubra con masa, cierre bien apretando los bordes y corte los ravioles en la forma que desee.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine los ravioles al dente.

Salsa

- . - Corte el *apio* en juliana.
- Corte las nueces en trozos pequeños.
- En una sartén con *manteca* y salvia, saltee el *apio* con las nueces.
- Condimente con sal y pimienta.
- Deje cocinar por unos minutos.
- Agregue los ravioles con un poco del agua de cocción.
- Deje cocinar por unos minutos y agregue el queso rallado.

Presentación

- Sirva los ravioles con la salsa y decore con polvo de cáscara de *limón* y hojas de *apio*.
- Termine con aceite de oliva y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-mare-con-noci-ravioles-de-mar-con-nueces