

Ravioli di melanzane e mozzarella con salsa di mele verdi (Ravioles de berenjenas y muzzarella con salsa de manzanas verdes)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Clavos De Olor: 2 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Canela: 10 grs.

Yemas: 6 Unidades

Pimienta: A gusto

Harina: 400 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Relleno

Perejil picado: 50 g

Ajo picado: 1 Diente

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Mozzarella tipo búfala: 300 g

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Berenjenas cáscara blanca: 2 Unidades

Albahaca: 10 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 Nuez

Miel: 10 grs.

Salsa

Manteca: 50 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Manzanas verdes: 2 Unidades

Tomates Perita: 500 g

Salvia: 2 Hojas

Preparación de la Receta

- Prepare la masa mezclando la *harina* con el *huevo* y las yemas 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 las berenjenas en cubitos de ½cm. Cocine en una sartén antiadherente, con un poco de aceite, *manteca* y el diente de *ajo*.
- Pique a cuchillo la mozzarella de búfala, escurra con un repasador para quitarle el suero y mezcle con las berenjenas cortadas a cuchillo.
- Agregue la *albahaca* y el *perejil* picados, el queso parmesano, la miel, sal y pimienta.

Armado

- Coloque el relleno con una cuchara separada entre sí y cortar los ravioles en forma de círculos de 4cm de diámetro.
- Cocine los ravioles en agua salada hirviendo con la canela y los clavos de olor.
- Retire y cuele.

Salsa

- Blanquee los tomates, pase por agua con hielo, pele, corte en cuartos retire las semillas y corte en juliana.
- Corte las manzanas en tiras finas.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva, coloque las hojas de salvia, las manzanas, el *tomate*, sal y pimienta ; y cocinar durante 5 minutos.
- Termine la cocción de los ravioles en la salsa.

Presentación

- Coloque la pasta en el plato, espolvoree con parmesano, un poco de pimienta y aceite de oliva crudo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-melanzane-e-mozzarella-con-salsa-di-mele-verdi-ravioles-de-berenjenas-y-mozzarella-con-salsa-de-manzanas-verdes>