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 muzzarella 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-muzzarella-con-salsa-de-manzanas-verdes