

# Ravioli di olive con salsa di vino rosso (Ravioles de aceitunas con salsa de vino tinto)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Decoración

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Jamón crudo:** 4 Fetas

**Queso Parmesano:** A gusto

**Hojas de parra:** 20 Unidades

### Masa

**Harina:** 300 grs.

**Puré de papas:** 250 grs.

**Huevos:** 3 Unidades

**Queso rallado:** 30 g

### Relleno

**Menta:** A gusto

**Queso cuartirolo:** 150 g

**Pimienta:** A gusto

**Jamón crudo:** 100 g

**Ajo:** 1 Diente

**Aceitunas verdes:** 100 g

**Queso rallado:** 150 g

### Salsa

**Manteca:** 50 g

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Menta:** A gusto

**Crema de leche:** 50 cc

**Vino Tinto:** 1 Vaso

# Preparación de la Receta

## Masa

- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga el puré de papas, los huevos, el queso y sal.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Añada agua de ser necesario.
- Amase hasta obtener un bollo de masa lisa, cubra con un film y deje reposar durante 1 hora.

## Relleno

- Pique finamente las aceitunas y el queso cuartirolo. el *jamón* crudo, el *ajo* y la *menta*.
- En un bowl combine los quesos, aceitunas, *menta*, pimienta y *jamón* picados.

## Ravioles

- Estire la masa hasta obtener una lámina fina.
- Distribuya porciones pequeñas de relleno sobre la mitad de la masa y cubra con la otra mitad de masa.
- Corte los ravioles en forma de medialuna y cocine en abundante agua salada en ebullición.

## Salsa

- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo* y la *menta*.
- En una sartén caliente con *manteca* rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Agregue el vino, la *menta* y deje reducir unos minutos.
- Añada la *crema*, sal, pimienta y deje tomar temperatura.
- Incorpore los ravioles colados y saltee unos segundos.

## Decoración

- En una sartén caliente dore las *fetas* de *jamón* hasta que se tornen crocantes.
- Blanquee las hojas de parra, seque bien con la ayuda de un paño y luego fría en abundante aceite caliente.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva los ravioles con la salsa, a los lados distribuya las hojas de parra y decore con el *jamón* crocante.
- Termine con escamas de queso parmesano.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-olive-con-salsa-di-vino-rosso-ravioles-de-aceitunas-con-salsa-de-vino-tinto>