Lista de ingredientes para la receta Ravioli di olive con salsa di vino rosso (Ravioles de aceitunas con salsa de vino tinto)

Decoración

- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Queso Parmesano A gusto
- Jamòn crudo 4 Fetas
- Hojas de parra 20 Unidades

Masa

- Harina 300 grs.
- Huevos 3 Unidades
- Puré de papas 250 grs.
- Queso rallado 30 g

Relleno

- Menta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Queso cuartirolo 150 g
- Aceitunas verdes 100 g
- Pimienta A gusto
- Queso rallado 150 g
- Jamòn crudo 100 g

Salsa

- Manteca 50 g
- Cebolla 1/2 Unidad
- Menta A gusto
- Sal y Pimienta A gusto
- Crema de leche 50 cc
- Ajo 1 Diente
- Vino Tinto 1 Vaso