

Ravioli di pasta strudel (Ravioles con masa strudel)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hongos condimentados

Champiñones de París: 100 g

Ajo picado: 1 Diente

Aceite De Oliva: 20 cc

Aceto balsámico: 20 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Masa

Manteca: 60 g

Agua: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Harina: 300 grs.

Sal: Una pizca

Relleno

Manteca: 20 g

Champiñones de París: 100 g

Yema: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Queso de Cabra: 100 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Cebolla: 1/2 Unidad

Hongos de pino: 100 g

Queso Parmesano: 100 grs.

Ajo: 1 Diente

Hongos Portobello: 100 grs.

Mozzarella: 100 g

Salsa

Manteca: 50 g

Salvia: 5 Hojas

Crema de leche: 100 cc

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Varios

Salvia: 4 Hojas

Tomillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *harina*, los huevos, la *manteca* en trozos pequeños, una pizca de sal y el agua
- Trabaje la masa sobre una mesada, forme un bollo y deje descansar en la heladera tapada con papel film por 4 o 5 horas.

Relleno

- Hidrate en agua tibia los *hongos* de pino y corte en juliana.
- Corte los *hongos* en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Corte los quesos en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, rehogue la *cebolla* y el *ajo*, agregue los *hongos*, condimente con sal y pimienta.
- En un procesador coloque la *ricota*, el queso de cabra, el queso parmesano y el queso mozzarella
- Procese y agregue los *hongos* salteados, la yema de *huevo* y vuelva a procesar.
- Coloque la mezcla en un bowl y condimente con sal y pimienta.

Armado

- Extender la masa con un palo de amasar hasta obtener una hoja muy fina, córtela en cuadrados de 5cm de lado o en círculos
- Pinte con *huevo* batido y coloque en el centro el relleno, y cubra con otro cuadrado formando los raviolos
- Pinte con *huevo* batido y agregue ramitas de *tomillo* sobre cada raviol
- En una placa enmantecada y enharinada coloque los raviolos y cocine al horno a 180° durante 10 minutos.

Salsa

- Pique la salvia.
- En una sartén coloque *manteca* con la *crema* de leche y un poco de nuez moscada, la salvia picada, queso parmesano, sal y pimienta
- Deje reducir a fuego bajo.

Hongos condimentados

- Limpie los *hongos* y corte en juliana.

- Coloque en un plato y condimente con sal, pimienta, *ajo* picado, aceto balsámico y aceite de oliva, mezcle y reserve

Presentación

- En un plato coloque, la salsa, encima los ravioles, acompañe con los *hongos* condimentados y decore con hojas de salvia.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-pasta-strudel-ravioles-con-masa-strudel>