

# Ravioli di riso con salsa di peperoni (ravioles de arroz con salsa de morrones)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Masa

**Leche:** Cantidad necesaria

**Harina 0000:** 500 g

**Huevos:** 2 Unidades

### Relleno

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Caldo de carne:** 600 cc

**Arroz vialone nano:** 300 g

**Coliflor:** 1 Unidad

### Salsa

**Anchoas en aceite:** 3 Filetes

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Alcaparras:** 50 g

**Perejil:** A gusto

**Albahaca:** A gusto

**Morrón amarillo:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Vinagre de vino:** 3 cdas.

## Preparación de la Receta

### Masa

- Mezcle la *harina* con los huevos agregando leche poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.

- Cubra con un lienzo y deje reposar durante 30 minutos
- Separe la masa en porciones y estire hasta obtener láminas finas.

## Relleno

- Cocine el **arroz** en el caldo hasta que se consuma el líquido.
- Separe las flores de la *coliflor* y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que esté tierno.
- Procese la *coliflor* con sal, pimienta y el *arroz* hasta obtener un puré.
- Incorpore los huevos y termine de procesar.

## Ravioles

- Unte una lámina de masa con el relleno hasta formar una capa de 1 cm de espesor.
- Cubra con la otra lámina de masa y corte cuadrados de 5 cm de lado.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

## Salsa

- Ase los morrones, retire la piel, las semillas, las nervaduras y finamente corte en cubos de 2 cm de lado aproximadamente.
- Pique groseramente las anchoas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los morrones durante unos segundos
- Agregue las anchoas, las *alcaparras*, el *vinagre* y deje evaporar.
- Incorpore la pasta con un poco del agua de cocción sal, pimienta, las hierbas picadas y saltee unos segundos.

## Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-di-riso-con-salsa-di-peperoni-ravioles-de-arroz-con-salsa-de-morrones>