Raviolis caseros de ricota, albahaca, nuez, pomodoro y tuco



Ingredientes

Harina de fuerza: 400 g
Huevos camperos: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 50 Ml.
Sal:

Para el aceite al pesto

Piñones: 20 g
Albahaca: 1 Puñado
Queso Parmesano: 20 g
Aceite de oliva extra virgen:
Ajo: 1/2 Diente

Para el relleno de los raviolis

Nuez picada: 50 g
Hojas de Albahaca: 1 Ramillete
Ricota italiana: 200 g
Jamón York: 200 g
Tomates pelados y despepitados: 2 Unidades

Para el tuco

Orégano: 1 Pizca
Aceite De Oliva:
Punta de pimiento verde: 1 Unidad
Zanahoria: 1/2 Unidad
Albahaca:
Cebollas: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Punta de laurel: 1 Unidad
Tomate fresco maduro: 1 kg

Preparación de la Receta

- Por un lado haremos la masa fresca a la manera tradicional, hacemos un volcán con la *harina* y en el centro pondremos los huevos, el aceite de oliva y la sal, mezclamos y amasamos hasta obtener una masa homogénea
- Dejamos reposar mínimo dos horas en la nevera cubierta de papel film.

Para el relleno

- Picamos finamente todos los ingredientes
- Ponemos a punto de sazón (sal y pimienta).
- Estiramos la pasta con ayuda de la maquina, damos forma de ravioli grande y lo rellenamos con la mezcla de **ricota**
- Guardamos con un poco de *harina* por encima para que no se peguen.

Para la salsa

- En una sartén con aceite de oliva, rehogamos la *cebolla*, el *ajo*, la *zanahoria* y el *pimiento* verde todo picado
- Mucho tiempo a fuego suave, queremos que caramelice
- Una vez caramelizada la verdura añadimos el *tomate* y los aromáticos (laurel y orégano) una pizca de sal y otra de azúcar
- Cocer hasta que reduzca a la mitad del volumen.
- Pasar por el pasapurés y colocar en una fuente de presentación, que podamos llevar al horno.

Para el pesto

- Juntamos todos los ingredientes y con ayuda de un turmix, trituramos hasta obtener una salsa verde
- No debe quedar muy liquida ni homogénea.

Para la presentaci&oacute

- N
- Cocemos los raviolis en abundante agua con sal a punto de ebullición, aproximadamente un minuto, escurrir y juntar con la salsa
- Rallar queso y *gratinar*
- Servir acompañado del pesto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviolis-caseros-de-ricota-albahaca-nuez-pomodoro-y-tuco