

Raviolis de calabaza y ricota

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 cda

Queso Parmesano Rallado: 40 g

Orégano fresco picado: 1 cda

Pimienta negra recién molida:

Queso parmesano extra rallado para servir:

Calabaza pelada y cortada: 550 g

Obleas de wontons: 20 Unidades

Perejil fresco picado: 1 cda

Queso Ricotta: 250 g

Sal:

Para la salsa marrón de mantequilla:

Manteca: 50 g

Orégano: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- En una fuente de horno colocamos la **calabaza** y rociamos con aceite de oliva.
- Llevamos a un horno precalentado a 220°C durante 20-25 minutos o hasta que esté dorada.
- Mientras tanto, en un bol, preparamos el relleno

Para ello

mezclamos la ricota con el queso parmesano, el orégano

- Gano y el *perejil* picado
- Salpimentamos.
- En una olla, hervimos agua a hervimos para cocinar los raviolis.
- Extendemos sobre la encimera 10 obleas de wontons y disponemos sobre cada una de ellas, dos cucharaditas de relleno y unos daditos de *calabaza* horneada.
- Mojamos los bordes de los wontons con agua y los cerramos con otra oblea para cerrarlos
- Presionamos los bordes para evitar que se salga el relleno al cocinarlos.
- Llevamos los raviolis al agua hirviendo y los dejamos cocinar hasta que floten
- Allí los sacamos y los repartimos en dos platos.

- Mientras tanto, derretimos la *manteca* y cuando esté bien caliente añadimos las ramas de *orégano*
- Cocinamos unos instantes.
- Salseamos los raviolis con la *manteca* y el *orégano* y servimos con unos dados de *calabaza* horneada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/raviolis-de-calabaza-y-ricota>