

Raviolis en dos texturas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Perejil picado: 2 cdas.

Sémola: 100 grs.

Agua: 50 cc

Sal fina: 1 cda.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Huevos: 3 Unidades

Harina de trigo: 300 grs.

Peperoncino en polvo: Una pizca

Reducción de apio y zanahoria

Anís estrellado: 2 Flores

Apio: 2 Tallos

Zanahorias: 2 Unidades

Cardamomo: 1 cdita.

Clavo De Olor: 2 Unidades

Relleno

Aceitunas negras picadas: 50 g

Piñones: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Azucar: 2 cdas.

Tomates secos hidratados: 50 g

Hongos secos hidratados: 50 g

Yemas de huevo: 2 Unidades

Crema de leche: 50 cc

Ricotta: 100 g

Queso de Cabra: 100 g

Ciboulette: 2 cdas.

Salsa de vegetales

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Manteca fría en cubos: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Calabaza: 1/2 Unidad

Tomillo: 2 cdas.

Champignones: 100 g

Ajo: 1 Diente

Manteca: 1 cda.

Cebolla Morada: 1 Unidades

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Yema: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Hilos de puerro frito con azúcar:

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle el *harina* de trigo con la *sémola*, añada los huevos, aceite de oliva, sal, peperocini, *perejil* picado y agua, mezcle bien.
- Añada más agua de ser necesario.
- Deje reposar tapada durante 20 minutos aproximadamente.
- Estire la masa primero con las manos y luego pase por la máquina de pastas hasta obtener láminas finas.
- Coloque porciones de relleno separadas entre sí sobre la mitad de la masa, cubra la otra mitad con yema de *huevo* y tape la masa, apretando bien el *contorno* del relleno para sacar el aire.
- Corte raviolos con un corta pastas.

Armado

- Separe la cantidad de raviolos en dos.
- En una olla con agua salada en ebullición cocine la mitad de los raviolis
- Retire cuando salgan a la superficie.
- En una sartén con abundante aceite caliente cocina la otra mitad de los raviolis
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Relleno

- Tueste los piñones en una sartén sin materia grasa y luego pique.
- Pique los tomates y los *hongos* hidratados.
- En un bowl coloque el queso de cabra, la *ricota*, las aceitunas, el *ciboulette*, el azúcar.
- Añada los tomates y los *hongos* picados, la *crema* de leche, la yema, sal y pimienta y los piñones tostados y mezcle bien.

Reducción de apio y zanahoria

- Pase la *zanahoria* y el *apio* por un extractor y obtenga el *jugo*.
- Coloque en una olla ambos jugos a reducir junto con las *especias* hasta que quede la mitad de la cantidad.
- Retire, cuele y reserve para la salsa de vegetales.

Salsa de vegetales

- Pele la *calabaza*, y la *cebolla*, y pique ambos junto con los *chamignones* en cuadritos chiquitos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltée los ingredientes.
- Condimente con sal y pimienta
- Agregue la reducción de *apio* y *zanahoria* y deje reducir.
- Termine con cubos de *manteca* fría para ligar la salsa

Presentación

- Sirva en el fondo de un plato hondo la salsa de vegetales, encima la pasta hervida, luego la pasta frita y termine con *puerro* frito con azúcar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/raviolis-en-dos-texturas>