

Raviolo aperto ai gamberi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 200 grs.

Semolin: Cantidad necesaria

Perejil: 10 Hojas

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Masa verde

Harina: 200 grs.

Huevos: 2 Unidades

Semolin: Cantidad necesaria

Espinaca: 100 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Sal: A gusto

Manteca: 50 g

Jengibre: 15 g

Vino Blanco: 200 cc

Langostinos: 24 Unidades

Preparación de la Receta

- Mezcle la *harina* con los huevos y el aceite hasta unir todos los ingredientes.
- Amase durante 10 minutos y deje reposar cubierta durante 20 minutos.
- Estire con la máquina sobadora, espolvoree con *semolín* entre cada pasada, hasta obtener una lámina de masa.
- Corte la masa en dos partes iguales y distribuya en una lámina de masa hojas de *perejil*.
- Cubra con la otra lámina de masa y pase por la máquina sobadora hasta obtener el grosor de masa deseado.

Masa verde

- Blanquee las espinacas en abundante agua caliente.
- Escurra la *espinaca* y procese con el aceite.
- Mezcle la *harina* con los huevos y la *espinaca* procesada hasta unir los ingredientes.
- Amase durante 10 minutos y deje reposar cubierta durante 20 minutos.
- Estire con la máquina sobadora, espolvoree con *semolín* entre cada pasada, hasta obtener una lámina de masa fina.
- Corte ambas masas en rectángulos iguales y cocine en abundante agua salada hirviendo.

Relleno

- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza, las patas, la cola y la vena del *lomo*.
- Pele el *jengibre* y preme bien hasta obtener una cucharadita de *jugo*.
- En una sartén caliente con la mitad de la *manteca* saltee los *langostinos*.
- Condimente con sal y retire los *langostinos*.
- Deglase el fondo de la sartén con el vino y el *jugo* de *jengibre*, deje reducir.
- Monte con la *manteca* fría, reincorpore los *langostinos* y cocine durante 1 minuto.

Presentación

- Coloque tres rectángulos de masa verde en el fondo de un plato, acomode dos *langostinos* por rectángulo de masa, rocíe con la salsa y tape cada uno con un rectángulo de masa blanca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/raviolo-aperto-ai-gamberi>