Raviolón con huevo de faisán



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Sal: A gusto
Yemas: 3 Unidades
Harina 0000: 500 grs.
Agua: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades

Relleno

Nuez Moscada: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Ricota tamizada: 500 g
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Huevos de faisán: Cantidad deseada
Espinacas: 400 g

Salsa

Aceite de trufa blanca: Gotas
Zucchinis: 3 Unidades
Manteca clarificada: 500 grs.
Trufa negra: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque la *harina* previamente tamizada sobre la mesada, realice un hueco en el centro y coloque los huevos y las yemas, espolvoree alrededor de la *harina* con sal y agregue un poco de agua, comience a mezclar los huevos con un tenedor hasta romper el ligue y luego integre la *harina* de afuera hacia adentro, por ultimo amase hasta lograr una masa

homogénea, cúbrala con repasador y deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.

Relleno

- En una sartén saltee las hojas de *espinaca*, sazone con sal
- Terminada la cocción escúrralas y píquelas.
- Coloque en un bowl la *espinaca* junto con la *ricota* tamizada, los huevos, abundante queso rallado y sazone con nuez moscada, pimienta y sal, mezcle bien y coloque el relleno dentro de una manga.

Salsa

- Quite la piel de los zucchinis y luego córtelos en *brunoise*.
- En una sartén caliente saltee la *brunoise* de zucchinis con tres cucharadas de agua, sazone con sal y cuando comiencen a ablandarse incorpore la *manteca* clarificada, cocine unos minutos mas y retire del fuego.
- Corte la trufa negra en finas laminas.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela con la sobadora hasta lograr un espesor bien fino.
- Estire la masa sobre la mesada y con un cortante circular o de la forma deseada de aproximadamente 9cm de diámetro marque la masa pero sin cortarla, debe queda la mitad de la masa a lo largo sin rellenar, luego tome la manga y forme en el centro de cada circulo marcado un aro con doble vuelta encimada de aproximadamente 2 a 3cm de diámetro, o sea, de forma de nido, debe quedar un hueco en el centro, en ese hueco coloque la yema de faisán cruda, cubra con la mitad restante de masa, tome el cortante elegido y marque nuevamente para quitar el aire, luego corte la masa formando los raviolones, selle los bordes con los dedos.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta solo un par de minutos, luego retire y acomódelos en la fuente de presentación.

Presentación

- Decore cada raviolón con una lámina de trufa negra y salsee con la salsa de zucchinis.
- Decore con escamas de queso parmesano y gotas de aceite de trufa blanca

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviolon-con-huevo-de-faisan