

Raviolones de alcachofa y hongos sobre coulis de pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Coulis de pimientos

Morrón amarillo: 1 Unidad

Morrón Verde: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón Rojo: 1 Unidad

Masa

Harina: 300 grs.

Huevos: 3 Unidades

Manteca clarificada: 50 g

Agua: 100 cc

Pesto

Rúcula: 100 g

Aceite de ajo: 20 cc

Aceite De Oliva: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Alcauciles: 8 Unidades

Aceite de ajo: 20 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Champignones: 200 g

Ricota: 150 grs.

Varios

Tiritas de remolacha fritas:

Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque, un poco de *harina*, los huevos de a uno, sal y mezcle
- Agregue más *harina*, y mezcle hasta formar un bollo de masa lisa .
- En la mesada enharinada trabaje la masa con las manos
- Deje descansar la masa en la heladera, envuelta en papel film, durante una hora.
- Retire de la heladera, corte un trozo de masa, espolvoree con *harina* y estire
- Repita la operación, hasta obtener un rectángulo fino
- Retire el exceso de *harina* con un pincel.

Relleno

- Limpie y pique los champiñones.
- En una olla con abundante agua salada hirviendo cocine los *alcauciles* hasta que estén tiernos
- Quite las hojas del alcaucil y corte la parte tierna en tiras finas.
- En una sartén coloque los champiñones y los *alcauciles*, cocine durante unos minutos
- Retire.
- En un bowl coloque *ricota*, añada los champiñones, mezcle, condimente con sal, pimienta y aceite de *ajo*

Armado

- Coloque el relleno en forma separada sobre la masa estirada en forma rectangular.
- Pinte los bordes con *manteca* clarificada y cubra con la otra porción de masa
- Presione bien para sacar el aire.
- Corte en cuadrados, para formar los raviolones.
- En una olla con abundante agua salada en ebullición cocine los raviolones
- Retire la pasta cuando suba a la superficie y cuele.

Coulis de pimientos

- Ase los pimientos rojo, amarillo y verde en el horno
- Retire la piel con las manos con ayuda de agua.
- Corte y quite las semillas.
- Corte los pimientos en trozos.
- En un procesador coloque el *pimiento* rojo con sal, pimienta y aceite de oliva
- Procese hasta obtener un coulis
- Repita el mismo procedimiento con el *pimiento* verde y con el amarillo.

Pesto

- Lave bien la *rúcula*.
- En un procesador coloque la *rúcula*, aceite de *ajo*, aceite de oliva, sal y pimienta
- Procese hasta emulsionar
- Reserve.

Presentación

- En la base de un plato coloque el pesto de *rúcula*, encima los raviolones, salsee con el coulis de *pimiento* rojo, amarillo, y verde.
- Espolvoree con queso parmesano rallado y pimienta
- Decore con tiritas de *remolacha* frita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/raviolones-de-alcachofa-y-hongos-sobre-coulis-de-pimientos>