

Raviolones de calabaza “La Josefina”

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Sal: A gusto

Harina 0000: 1/2 k

Huevos: 4 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Relleno

Nuez Moscada: A gusto

Queso rallado: 2 cdas.

Yema: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Tomates Perita: 500 g

Laurel: 2 Hojas

Orégano: A gusto

Morrón colorado: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Albahaca:

Preparación de la Receta

Relleno

- Hierva la **calabaza** y haga un puré.

- Condimento con sal, la nuez moscada y el queso rallado.
- Agregue la yema y mezcle bien.

Masa

- En un bowl mezcle el *harina* con los huevos, la sal, el aceite y el agua.
- Amase y estire con máquina o bien con un palote.
- Acomode sobre un molde de raviolos.
- Rellene los raviolos, tape con masa y corte con una ruedita.
- Cocine en abundante agua salada.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla* y el *morrón*.
- Pele y pique los tomates.
- En una *cacerola* con aceite caliente saltee la *cebolla* y el *morrón*.
- Agregue el *tomate*.
- Condimente con la sal, el *orégano*, la pimienta y el *laurel*.
- Cocine durante 15 minutos.
- Sirva en platos hondos, acompañe con la salsa y queso rallado. Adorne con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/raviolones-de-calabaza-la-josefina>