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.

- Condimente 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 ravioles.
- Rellene los ravioles, 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