

RAVIOLONES DE RICOTA, JAMÓN Y QUESO

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

el relleno

Jamón cocido: 200 g

Ricota: 100 g

Queso: 200 g

Sal:

la masa

Harina 0000: 300 g

Sal:

Huevos: 3

la salsa

Ajo:

Cebolla de verdeo: 2

Crema de leche:

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar los huevos, la *harina* y la sal y amasar hasta lograr una masa lisa
- Dejar reposar

Para el relleno

- Mezclar en un bol el **jamón** cortado, la **ricota** y el queso cortado en cubos
- Salpimentar y reservar

Para formar los raviolones

- Estirar la masa y colocar sobre un molde corta pasta
- Rellenar, colocar otra pasta estirada por encima y cerrar
- Cortar y llevar a hervor

Para la salsa

- *Dorar* en una olla *ajo* y *cebolla* de verdeo
- Salpimentar e incorporar *crema* de leche
- Servir los raviolones junto con la salsa y queso rallado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/raviolones-de-ricota-jamon-y-queso>