RAVIOLONES DE RICOTA, JAMÓN Y QUESO



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

el relleno

Jamón cocido: 200 g
Queso: 200 g
Ricota: 100 g
Sal:

la masa

Harina 0000: 300 g
Huevos: 3
Sal:

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