Ravioles Nino Bergese

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pasta

Aceite De Oliva: 1/2 cdta
Yemas: 3 Unidades
Huevo: 1 unidad
Agua: 60 c.c.
Harina 0000: 270 Gramos
SÃ©mola: 70 Gramos

Relleno

Clara: 1 unidad
Espinaca: 1 Atado
Queso Parmesano: 125 Gramos
Sal: c/n
Huevo por raviolÃ³n: 1 unidad
Nuez Moscada: c/n
Ricota: 400 Gramos

Salsa

Manteca: 100 Gramos
Trufa deshidratada: 1 Puñado

Preparación de la Receta

Pasta

- En un bowl mezclar *harina*, *sémola* y hacer un hueco en el centro.
- Agregar en el medio *huevo*, yemas, agua, aceite de oliva y con un tenedor ir integrando el agua con las yemas incorporando *harina* de a poco hasta formar un engrudo.

- Amasar con las manos hasta integrar la totalidad de la *harina* y formar una masa homogénea (10 minutos)
- Dejar reposar 1 hora y reservar tapada.

Relleno

- Picar la *espinaca* hervida y mezclar en un bowl con la *ricota* fresca tamizada, queso parmesano rallado, nuez moscada, sal, pimienta y clara de *huevo*.
- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación más ancha hasta el espesor deseado.
- Sobre una tira de masa estirada agregar una porción de relleno cada 10 cm y hacer un hueco en centro de la mezcla de *ricota*.
- Añadir una yema de *huevo* fresca en cada hueco, pincelar los bordes con agua y tapar con otra lámina de pasta estirada.
- Con cortapasta *redondo* cortar cada raviolón y con los dedos apretando los bordes del relleno retirar el aire del interior.
- Cortar los bordes con ruedita rizada y llevar a agua hirviendo con sal.

Salsa y armado

- Calentar *manteca* en sartén hasta fundir, agregar agua de cocción trufa seca hidratada la pasta recién cocida y mover circularmente sobre fuego suave hasta emulsionar.
- Servir en fuente con *ricota* seca rallada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviones-nino-bergese