Tortelloni di San Leo (Ravioles gigantes de San Leo)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Malbec 1999:

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Huevo: Unidad
Harina 0000: 400 g
Yemas de huevo: 5 Unidades

Relleno

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Espinaca: 500 g
Solomillo de cerdo: 250 g
Pechuga de pollo: 150 g
Queso pecorino rallado: 120 g
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Tuétano de caracú: 50 g
Canela: Una pizca
Nuez Moscada: Una pizca
Hojas de remolacha: 500 g

Salsa

Tomillo: A gusto
Manteca: 100 g
Salvia: A gusto

Preparación de la Receta

Relleno

- En una sartén de teflón saltee ligeramente las hojas de *espinaca* y de *remolacha*.
- Deje escurrir bien y pique finamente.
- Reserve el líquido para la elaboración de la masa.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *solomillo* y el *pollo*.
- Reserve el fondo de cocción para la elaboración de la salsa.
- Corte la carne de *cerdo* y de *pollo* en cubos y luego procese con el *huevo*, el *caracú*, la canela, la nuez moscada, la *espinaca* y hojas de *remolacha* picadas.
- Fuera de la procesadora agregue el queso y mezcle bien.
- Incorpore pan rallado poco a poco hasta formar una pasta maleable y salpimiente.

Masa

- Forme una corona con la *harina*, en el centro disponga el *huevo*, las yemas y el agua de las verduras.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Añada más agua de ser necesario.
- Amase sobre la mesa de trabajo hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Cubra la masa con un lienzo y deje reposar durante 20 minutos.

Armado y cocción

- Separe la masa en porciones y estire hasta obtener láminas finas.
- Sobre una lámina de masa distribuya cucharadas del relleno dejando espacio entre cada una.
- Cubra con otra lámina de masa, marque el relleno y corte cuadrados.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa

- En una sartén derrita la *manteca* con las hojas de salvia, el *tomillo* y el fondo de cocción de la carne.
- Incorpore la pasta colada y saltee unos segundos.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortelloni-di-san-leo-ravioles-gigantes-de-san-leo