Turtei, ravioles trenzados rellenos de espinaca y ricota



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Sal: A gusto
Harina 0000: 300 grs.
Agua: Cantidad necesaria
Yemas: 10 Unidades

Relleno

Manteca: 120 g
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Hojas de salvia: 1 Taza
Ricota: 300 grs.
Aceite De Oliva: A gusto
Espinaca: 1/2 Paquete
Queso parmesano rallado fino: 400 g
Nuez Moscada: Una pizca

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque la *harina* sobre la mesada, realice un hueco en el centro y coloque las yemas, mezcle con un tenedor, agregue agua y una con las manos, luego amase hasta conseguir una masa suave y lisa
- Cubra la masa y déjela reposar durante aproximadamente 1 hora.

Relleno

- Lave bien las hojas de **espinaca**, luego colóquelas en una sartén y cocínelas a fuego medio unos minutos, hasta que este tierna, sazone con sal gruesa

- Retire y deje escurrir sobre un colador.
- Tamice la **ricota**.
- Pique la *espinaca*.

Armado

- En un bowl coloque la *ricota*, la *espinaca*, sal, pimienta, queso parmesano rallado, nuez moscada y los huevos, mezcle bien hasta lograr una preparación homogénea.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela con la sobadora hasta lograr un espesor bien fino, aproximadamente ½ mm.
- Corte la masa en rectángulos de 4cm de ancho por 10cm de largo.
- Con la ayuda de una cucharita coloque en el centro de cada rectángulo de masa una porción del relleno, luego cierre la pasta de forma alargada superponiendo un borde y el otro formando el trenzado.
- En una sartén caliente incorpore la *manteca*, una vez fundida sazone con una pizca de sal gruesa y agregue las hojas de salvia.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta solo unos segundos, luego retírela y colóquela dentro de la sartén con *manteca* y salvia, saltee unos minutos y retire.

Presentación

- Sirva los turtei, ravioles trenzados rellenos de *espinaca* y *ricota* en una fuente y espolvoree con queso parmesano rallado, por ultimo decore con unas gotas de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/turtei-ravioles-trenzados-rellenos-de-espinaca-y-ricota