



Ravioles de calabaza y ricotta

con salsa de tomate



Cacerola 20 +
Sartén 20 Aqua



3 porciones



2 hs



Función Cazuelas
y guisados

INGREDIENTES

Para la masa:

100 gr. harina integral
100 gr. harina 0000
2 cdas. sémola fina
1 cda. almidón de maíz
4 cdas. manteca a temperatura ambiente o aceite
1 cda. sal
½ taza agua

Para la salsa:

4 un. tomates perita pelados y cortados en cubitos
1 cda. pimentón
1 cdira. azúcar
1 un. planta de albahaca
1 cda. aceite de oliva
c/n sal y pimienta negra

Para el relleno:

1 taza puré de calabaza
½ taza ricotta
50 gr. almendras picadas
1 cdira. nuez moscada
c/n sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Para la masa mezclamos en un bowl las harinas, la sémola, el almidón, la manteca y la sal. Vamos agregando el agua de a poco hasta obtener una masa lisa. La dejamos reposar tapada mientras hacemos el relleno.

Para el relleno colocamos todos los ingredientes en un bowl y condimentamos con nuez moscada, sal y pimienta. Reservamos.

Dividimos la masa en dos y la estiramos bien fina con palote o máquina. Con una cuchara vamos colocando el relleno sobre la masa y tapamos con la otra masa estirada. Cortamos los ravioles, les sacamos el aire con las manos y cerramos los bordes con la ayuda de un tenedor.

Hervimos los ravioles 5' aproximadamente y los reservamos con un poco de aceite de oliva por encima.

Para la salsa precalentamos la Sartén 3' y agregamos el tomate en cubitos. Condimentamos con pimentón, azúcar, sal, pimienta y albahaca fresca y cocinamos a fuego mínimo durante 20' aproximadamente. Terminamos de cocinar los ravioles en la salsa unos minutos más. Servimos con albahaca fresca y queso rallado.