

Ravioloni rellenos de 4 quesos con mantequilla y salvia

Aquí encontrarás todos los secretos para hacer pasta rellena preparando unos ravioloni “a los cuatro quesos”. Podemos encontrar en los restaurantes con facilidad la salsa cuatro quesos, pero no la receta que te vamos a ofrecer aquí, donde los cuatro quesos están dentro del relleno de los ravioloni. La mezcla de pasta casera con los quesos fundiéndose en tu paladar, hará que valga la pena pararse un momento y ponerse a amasar la pasta a mano.

Preparación

Elaboramos la pasta con la harina y los huevos (como indicamos en la lección dedicada a la masa de la pasta). Dejamos descansar la masa unos 15 minutos, y luego extendemos con ayuda de un rodillo desde el centro al exterior de la masa. Posteriormente la pasamos por la máquina de hacer pasta hasta obtener la finura y la forma adecuada. Por otro lado, preparamos el relleno mezclando los cuatro quesos y batiéndolos en un bol. La pasta extendida la pintamos con huevo y colocamos el relleno antes de cubrir con otra capa de pasta, calculando que nos quede un ravioloni con una medida aproximada de 6x6 cm. Cerramos los cuadrados y cortamos dando la forma correspondiente. Hervimos el agua, añadimos la sal gorda y vertemos la pasta fresca, aplicándole una cocción de unos 2 minutos antes de escurrir. Luego los colocamos en una sartén donde previamente se ha derretido la mantequilla con la salvia. Emplatamos al gusto. Opcionalmente podemos acompañarlo de parmesano rallado al momento.

Ingredientes

Para la masa fresca:

300 gr. harina de trigo tierno.

3 Huevos frescos (preferiblemente de corral).

Sal fina al gusto.

Para el relleno:

70 gr. de queso cremoso.

100 gr, de queso Ricotta

100gr de queso Parmesano Reggiano

80 gr queso Gorgonzola.

1 Yema de huevo.

Sal al gusto

Pimienta negra al gusto

Para la Salsa:

80 gr. de mantequilla

4 hojas de salvia frescas

Pimienta negra

Utensilios

Tabla para amasar
Rodillo amasador
Tenedor
Máquina de hacer pasta
Olla
Sartén
Espumadera
Colador
Boles
Cucharas
Cuchillo cortapastas
Moldes cortapastas

Instructor destacado



Fabio Morisi

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD