

Raviolis de Requesón con Salsa de Berenjenas

Ingredientes

Masa:

- 300g de Harina
- 3 huevos (180g)
- 10g de aceite de oliva

Relleno de Requesón:

- 100g de queso parmesano en trozos
- 100g de mascarpone
- 250g de requesón (escurrido)
- 2 cucharaditas de sal
- 2 pellizcos de pimienta

Salsa de berenjena:

- 80g de aceite de oliva
- 1 ramita de tomillo fresco(solo hojas)
- 5 tallos de cebollino
- 500g de berenjena en dados de 1-2cm
- 200g de tomate en dados de 1-2 cm
- 2 ramitas de albahaca fresca
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta
-

Preparación

Elaboración de la masa:

1. Ponga en el vaso la harina, los huevos y el aceite. Amase 2min/espiga. Retire la masa del vaso, forme una bola, envuélvala con film transparente y déjela reposar en el frigorífico durante 15 minutos.

Elaboración de la cobertura

1. Ponga en el vaso el aceite y el ajo. Pique 3seg/vel8 y sofría 3min/120°C/vel1.
2. Incorpore los gambones y sofría 3min/120°C/giro inverso/vel1. Retire los gambones y deje en el vaso el líquido de la cocción.
3. Añada el tomate, las hojas de albahaca troceadas a mano y la sal. Introduzca el cestillo con los mejillones y las chirlas y programe 10min/VAROMA/vel1.
4. Con la muesca de la espátula extraiga el cestillo y reserve. Mezcle 10seg/giro inverso/vel 4. Reserve la salsa en el vaso.
5. Precaliente el horno a 230°C. Forre la bandeja con papel de hornear y reserve.

Relleno de requesón:

1. Ponga en el vaso el queso parmesano y ralle 10seg/vel10. Con la espátula, baje el queso rallado hacia el fondo del vaso.
2. Añada el mascarpone, el requesón, la sal y la pimienta y mezcle 30seg/vel3. Retire a un bol y reserve. Lave el vaso.

Preparación de los raviolis:

1. Estire $\frac{1}{4}$ de la masa con el rodillo (o máquina de pasta) sobre la encimera espolvoreada con harina, hasta que tenga el grosor finísimo de 1-2 mm. Corte láminas de 30x5cm, colóquelas sin superponerlas y ponga cucharaditas de relleno separadas entre sí (1-2cm) a lo largo de cada tira.
2. Estire $\frac{1}{4}$ de masa, corte en láminas iguales y cubra con ellas las láminas con relleno. Presione con los dedos alrededor del relleno para que quede sellado y sin aire. Con una rueda dentada de repostería, corte los ravioli. Déjelos sobre la encimera espolvoreada con harina o en una bandeja y repita el proceso con el resto de la masa y del relleno.

Salsa de berenjena:

1. Ponga en el vaso el aceite, el tomillo y el cebollino y pique 5seg/vel7. Sofría 3min/120°C/vel1.
2. Incorpore la berenjena y programe 15 min/100°C/giro inverso/vel1. Mientras tanto ponga en una olla abundante agua con sal. Cueza los ravioli durante 5 minutos. Escúrralos y póngalos en una fuente.
3. Agregue al vaso el tomate, la albahaca, la sal y la pimienta y programe 5min/100°C/giro inverso/vel1. Vierta la salsa sobre los ravioli y decore con hojas de albahaca. Sirva inmediatamente.

Receta del libro “Cocina italiana variada y saludable”