

Raviolis de calabaza con 4 quesos



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Olguita



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la masa:
- 220 g de harina
- 1 huevo XL
- 220 g de puré de calabaza (Calabaza hervida triturada)
- Una pizca de sal
- Para el relleno de la pasta:
- 250 g de queso Mozzarella rallado
- 100 g de queso Feta
- 30 g de queso Parmesano rallado
- 60 g de queso semicurado rallado
- 70 g de jamón cocido en taquitos pequeños
- 1 huevo batido

Preparación:

Paso 1

En el vaso triturador poner todos los ingredientes de la masa y triturar hasta tener una masa homogénea. Amasar ligeramente sobre una superficie enharinada, formar una bola, envolverla en film transparente y dejarla reposar en la nevera mínimo dos horas. 30 minutos antes de empezar a trabajar la masa, sacarla de la nevera. Estirlarla con el rodillo o la máquina de amasar hasta tenerla bien fina. Formar rectángulos de aprox. 40 cm. de largo y 8-10 cm. de ancho. Mezclar en un cuenco los ingredientes del relleno y repartirlo sobre la masa. Pintar alrededor del relleno con un poco de agua y doblar la masa sobre el relleno, de forma que queden bien cerrados. Presionar alrededor con los dedos. Con un vaso de aprox. 3,5 cm. de diámetro cortar los raviolis. Disponerlos sobre un tapo bien enharinado y dejar secar. Hervir los raviolis en abundante agua con sal durante 5 minutos. Escurrir y servir con salsa de tomate.

