Raviolis flotando

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para los raviolis:
- 300 g de harina
- 100 g de sémola
- 4 huevos L
- 1 cucharadita de sal
- Para el relleno:
- 175 g de cangrejos de río cocidos pelados
- 175 g de gambitas cocidas peladas
- 1 cebolla picada
- ½ manojo de perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Ingredientes para el caldo:
- 250 ml de caldo de verduras
- 100 ml de nata para cocinar / nata vegetal
- 1 cucharadita de curry en polvo
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 12 hojas de albahaca picadas

Preparación:

Paso 1

Mezclar todos los ingredientes de los raviolis en el vaso triturador. Formar una bola, envolver con film y reservarlo 20 minutos en la nevera. Sofreír la cebolla en una sartén con aceite durante 3 minutos. Mezclar con el resto de ingredientes y reservar. Cortar la bola de masa por la mitad, pasar por la máquina en la apertura más grande (enharinada), doblar por la mitad y volver a pasar. Repetir 3-4 veces. Ir haciendo la apertura más pequeña hasta obtener una tira de masa de 1 metro de largo. Cortar la tira en tres trozos, ponerla sobre una superficie enharinada. Repartir una cucharada de relleno, 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 trapo bien enharinado y dejar secar. Hervir los raviolis en agua salada durante 4-5 minutos. Mientras, freír el curry con el aceite en una sartén durante 3 minutos. Verter el caldo y la nata, llevar a ebullición y hervir durante 5-7 minutos. Disponer los raviolis en platos hondos y repartir el caldo por encima, junto a la albahaca picada.