Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Raviolis de pera y gorgonzola

30min · 4 raciones · 815 kcal

Ingredientes

RELLENO

- **2** peras Rocha a daditos
- **100gr** de queso gorgonzola

MASA DE PASTA FRESCA

- **200gr** de harina (y algo más para espolvorear)
- **2** huevos
- **1 cucharada** de aove
- Agua
- Sal

SALSA

- **500ml** de nata para cocinar
- El relleno sobrante de los raviolis
- Nueces
- Sal
- Pimienta

Elaboración

RELLENO

1. En una sartén antiadherente ponemos la pera a fuego lento unos 10-15 min hasta que la veamos con textura casi de compota
2. Agregamos el queso y seguimos cocinando hasta que esté integrado
3. Reservamos

MASA DE PASTA FRESCA

4. En un bol, amasadora o robot de cocina ponemos la harina, los huevos y el aceite y amasamos
5. La masa tendrá un aspecto grumoso
6. Formamos una bola con la masa, envolvemos en film transparente y dejamos reposar durante 15 minutos
7. Estiramos la masa (2-3 mm de grosor) por tandas, formando láminas rectangulares, sobre una superficie espolvoreada con harina, utilizando un rodillo o con una máquina para pasta
8. Espolvoreamos las láminas con un poco más de harina para evitar que se peguen

9. Cortamos la pasta en la forma deseada según el tipo de pasta que quiera preparar, en este caso ravioli

10. Cortamos la masa en láminas rectangulares, colocamos la primera sobre nuestro molde, añadimos el relleno, tapamos con otra lámina de masa, cerramos y ya tendríamos nuestros raviolis

COCCIÓN

11. Hervimos la pasta en una cantidad considerable de agua salada hirviendo (aprox. 1 cucharadita de sal por litro de agua) durante 3-4 minutos dependiendo de la forma y el grosor de la pasta

SALSA

12. En una sartén a fierro medio, añadimos la nata, el relleno sobrante de los raviolis y vamos integrando

13. A continuación añadimos la sal y la pimienta, dejamos hasta ver que se va espesando y cogiendo consistencia

SERVIR

14. Servimos los raviolis, añadimos la salsa y ponemos unas nueces

POR RACIÓN	26 g Proteínas	52 g Grasas	62 g Hidratos	5,4 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya