

# Raviolis con el pesto



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 4min

Tiempo total: 34min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Daniela

**Url:** <https://srecetas.es/raviolis-con-el-pesto>

## Preparación

Prepare la masa para los raviolis: mezcle la harina, 1 huevo, 3 yemas, una cucharada de aceite de oliva y ½ cucharilla de sal. Si sea necesario, puede añadir 1-2 cucharadas de agua.

Elabore la masa fina y deje reposar durante 15 minutos.

Para hacer el relleno mezcle la ricota y la pasta de pimiento (o triture los pimientos pelados asados). Ponga la sal y pimienta dependiendo del gusto.

Ahora prepare el pesto: mezcle la albahaca (2 atados), 100 ml. de aceite de oliva, la sal marina, 4 dientes de ajo, 40 grs. de piñones y todo triture. Añada el parmesano y una vez más triture un poco.

La masa preparada estire con el rodillo hasta que tenga un grosor fino. Usando el cortapastas rueda corte la masa en tiras de 4 cm de las que estira los cuadrados. En el centro de cada cuadrado ponga un poco del pesto, los bordes unte con el huevo batido y doble la masa por la mitad. Une y cueza durante 4 minutos en el agua hirviente.

En una cucharada de aceite tueste dos dientes de ajo y el resto de piñones.

Sirva los raviolis emborrachando con el pesto y espolvoreando con los piñones y el ajo.

## Ingredientes

- 2 cucharada/s Ricota
- 1 unidad/es Albahaca
- 7 gramo/s Sal Marina
- 100 gramo/s Piñones
- 200 puñado/s Harina tamizada
- 2 diente/s Ajo
- 80 gramo/s Queso Parmesano
- 7 gramo/s Pimienta
- 0.5 cucharadita/s Sal
- 140 gramo/s Aceite de oliva
- 2 unidad/es Huevo
- 3 unidad/es Yema de huevo
- 
- 100 gramo/s Pasta de pimiento

## Categorías

Italiana, Vegetariana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Legumbres, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal

### ▣ **Tip para la receta**

Un pincho italiano – puede rellenar los raviolis también con la carne. Valores nutricionales: 2044 kCal, 10.0g carbohidratos, 111.0g grasas, 82.0g proteínas

