

Raviolis de yema de codorniz

Tipo de plato: Pastas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
	Sal
	Nuez moscada
	Pimienta negra
50 gr	Queso parmesano — rallado
1 cucharada/s	Cebollino — picado
1 cucharada/s	Perejil — picado
250 gr	Requesón
24	Huevos codorniz — sólo yemas
400 gr	Pasta
Salsa	
	Perejil
	Ajos — a la plancha
	Ajos — confitados
	Aceite oliva
	Aceite oliva — de gambas

ELABORACIÓN

Extender las laminas, con la maquina, pasarla por el rodillo mas fino, ponerla sobre un paño blanco, mezclar los quesos, las hierbas, la sal y las especies, en un cuenco, pasarla la mezcla a la manga pastelera. Ponerla sobre la masa, con orden, hacer un huequito (en el relleno) en el centro, con el dedo, para albergar la yema.

Tapar con otra hoja de masa, sacar el aire, sellar y cortar los raviolis (4 cm).

Espolvorearlos con semolina, y reservar cubiertos con un paño en la neveraCocer dos minutos de forma que la pasta quede cocida y la yema cruda.Llevan una salsa de aceite de ajos confitados, unos ajetes a la plancha, perejil, orégano fresco y un chorrito de aceite de

gambas. la receta de la pasta, es de Dolli Irigollen, la salsa es cosa mía, y el haber cambiado los huevos de gallina, (para que fuesen más monos) por codorniz también, no le aconsejo el cambio nadie al partir el ravioli, se sale la yema, estaban riquísimos.

MAVILLUM