

Raviolis de yema de codorniz

Tipo de plato: Pastas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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 nevera. Cocer 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.