

RAVIOLIS RELLENOS DE SALCHICHAS Y SOBRASADA CON SALSA DE SETAS



Tiempo de preparación: 45

Tiempo de cocinado: 45

Preparación

1. Primero hacer la pasta fresca: tirar un huevo en un bol y añadir la harina poco a poco, ir removiendo hasta conseguir una pasta sólida y flexible. Hacer una bola y dejarla envuelta en papel film en nevera.
2. Limpiar los champiñones, hacerle un corte a las salchichas y quitarle la piel.
3. Poner un poco de aceite en una sartén y añadir las salchichas y algunos trozos de sobrasada a fuego lento aproximadamente 10 minutos (después se terminará de hacer con la pasta).
4. En otra sartén añadimos un poco de aceite, puerro y cebolla cortada en trocitos y posteriormente los champiñones troceados, poner sal, pimienta negra y pimentón.
5. Sacar la pasta de la nevera y estirla sobre harina hasta que quede lo más fina posible.
6. Cortar la pasta en tiras y posteriormente en cuadrados. Rellenar con la preparación de salchicha y sellar con la ayuda de un poco de agua. Doblar la pasta por la mitad y pegar.

7. A continuación poner los raviolis (poca cantidad) dentro una olla con agua hirviendo y dejar tan solo 2 minutos.

8. Para hacer la salsa, triturar champiñones, puerro y cebolla, si desea puede añadir caldo de verduras.

Ingredientes utilizados en esta receta: un huevo y harina (pasta fresca), 3 salchichas, 2 rebanadas de sobrasada (relleno), 1 puerro, 2 cebollas tiernas, 12 setas, pimienta, pimienta negra, aceite y sal.