

RAVIOLES

INGREDIENTES

- ½ kilo de harina todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 4 yemas
- 1 cucharada de aceite
- Agua

Colocar la harina junto con la sal, sobre la mesa de trabajo. Hacer un hoyo en el centro y poner las yemas, el aceite y 4 cucharadas de agua. Mezclar los ingredientes con los dedos e ir tomando la harina de a pequeñas porciones hasta tomarla toda, agregándole más cantidad de agua de ser necesario, para terminar de ligar todo.

El agua que necesite la masa, se agregará de a cucharadas para que la masa no se tiernice demasiado. La masa debe resultar con consistencia algo blanda, pero no demasiado.

Amasar durante 12 minutos aproximadamente o hasta lograr una masa elástica, que no se pegue en las manos ni en la mesa. Tomar el bollo y colocarlo en una bolsa plástica y dejarlo a temperatura ambiente durante 20 a 30 minutos, para que repose.

Pasado ese tiempo, sacar la masa de la bolsa plástica y apoyarla sobre la mesa enharinada.

Tomar la masa y dividirla en varias partes para que con poco volumen de masa nos resulte más fácil estirla con el palote.

Primero aplanar un poco la masa con las manos y luego comenzar a estirla siempre partiendo del centro, ir estirando hacia arriba y luego hacia abajo y hacia los costados, tratando de darle forma rectangular.

Recuerden de comenzar a estirar con el palote, siempre desde el centro de la masa, hacia los bordes. Continuar estirando hasta que la masa esté más bien fina, espolvorear con un poco de harina y cubrirla con un paño para que no se seque.

Continuar haciendo lo mismo con la masa restante y por último terminar con el armado de los ravioles, rellinando con algo de su preferencia (pollo, carne, espinaca)

Extraído de todorecetas.net