

RAVIOLI DE REQUESÓN CON SALSA DE BERENJENA

Ingredientes:

Masa

- 300 g de harina
- 3 huevos (180 g)
- 10 g de aceite de oliva virgen extra

Relleno de requesón

- 100 g de queso parmesano en trozos (2-3 cm)
- 100 g de mascarpone
- 250 g de requesón (escurrido)
- 2 cucharaditas de sal
- 2 pellizcos de pimienta recién molida

Salsa de berenjena

- 80 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 ramita de tomillo fresco (solo las hojas)
- 5 tallos de cebollino
- 500 g de berenjenas en dados (1-2 cm)
- 200 g de tomate en dados (2-3 cm)
- 2 ramitas de albahaca fresca (solo las hojas, reserve unas hojas para servir)
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta recién molida

Preparación:

Masa:

1- Ponga en el vaso la harina, los huevos y el aceite. Amase 2 min vel Espiga. Retire la masa del vaso, forme una bola, envuélvala con film transparente y déjela reposar en el frigorífico durante 15 minutos.

Relleno de requesón

2- Ponga en el vaso el queso parmesano y ralle 10 seg vel 10. Con la espátula, baje el queso rallado hacia el fondo del vaso.

3- Añada el mascarpone, el requesón, la sal y la pimienta y mezcle 30 seg vel 3. Retire a un bol y reserve. Lave el vaso.

Preparación de los ravioli:

4- Estire $\frac{1}{4}$ de la masa con el rodillo (o con la máquina de pasta) sobre la encimera espolvoreada con harina, hasta que tenga un grosor finísimo de 1-2 mm. Corte láminas de 30 por 5 cm, colóquelas sin superponerlas y ponga cucharaditas de relleno separadas entre sí (1-2) cm a lo largo de cada tira.

5- Estire $\frac{1}{4}$ de masa, corte las láminas iguales y cubra con ellas las láminas con relleno. Presione con los dedos alrededor del relleno para que quede sellado y sin aire. Con una rueda dentada de repostería, corte el ravioli. Déjelos sobre la encimera espolvoreada con harina o en una bandeja y repita el proceso con el resto de la masa y del relleno.

Salsa de berenjena:

6- Ponga en el vaso el aceite, el tomillo y el cebollino y pique 5 seg, vel 7. Sofría 3 min 120°, vel 1.

7- Incorpore la berenjena y programe 15 min, 100°, giro inverso, vel 1.

Mientras tanto, ponga a hervir en una olla grande abundante agua con sal. Cueza los ravioli durante 5 minutos. Escúrralos y póngalos en una fuente.

8- Agregue al vaso el tomate, la albahaca, la sal y la pimienta y programe 5 min, 100°, giro inverso y vel 1. Vierta la salsa sobre el ravioli y decore con unas hojas de albahaca. Sirva inmediatamente.