



RAVIOLES DE RICOTA Y JAMÓN

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 400 g de harina 000
- 4 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite
- Un chorrito de agua si hace falta

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 300 g de ricota
- 150 g de jamón picado
- 100 g de queso rallado
- 1 huevo
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto

PREPARACIÓN

Masa:

- Mezclá 400 g de harina, 4 huevos, sal y una cucharada de aceite. Amasá hasta que quede lisa y dejá descansar.

Relleno:

- Uní 300 g de ricota, 150 g de jamón picado, 100 g de queso rallado, 1 huevo, sal, pimienta y nuez moscada.

Armado:

- Estirá la masa bien fina, colocá porciones de relleno, cubrí con otra capa de masa y pasá el cortapastas para cortar y sellar.
- Quedan todos iguales y no se abren en la cocción.

Hervilos 3-5 minutos y listo.