**Ravioles o Sorrentinos**

***Chuño firme***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Cantidad** | **Unidad** |
| Agua | 150 | cc |
| Fécula de mandioca | 3 | Cdas. |

***Masa***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Cantidad** | **Unidad** |
| Almidón de maíz | 160 | g |
| Fécula de mandioca | 160 | g |
| Leche en polvo | 80 | g |
| Sal | a gusto |  |
| Goma xántica | 1 | Cdita. |
| Aceite | 4 | cdas |
| Huevo | 1 | unidad |
| Agua | necesaria |  |

***Relleno***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Cantidad** | **Unidad** |
| Ricota | 250 | g |
| Jamón cocido | 50 | g |
| Queso muzzarella | 100 | g |
|  |  |  |
| Sal y pimienta | a gusto |  |

**Para saborizar la masa adicionar 2 Cucharadas de espinaca procesada con el huevo.  
Regular la cantidad de líquido en la masa ya que la espinaca, desprende agua.**

**Procedimiento:**

**Chuño:**

Colocar el agua fría más la *fécula* de *mandioca* a fuego y revolver constantemente.

A los pocos minutos se convertirá en un chicle transparente y firme.  
**Masa:**

Incorporar todos  los ingredientes secos en un bol, agregar el chuño tibio, el aceite y el huevo; amasar muy bien hasta lograr una masa elástica, de ser necesario adicionar un poquito de agua para tomar la masa. (No anticiparse, ver bien la textura y humedad de la misma)  
**Relleno:**

Se *mezcla* la *ricota*, los quesos. Se integran con procesadora o similar o simplemente se mezclan bien.    
Luego se coloca en manga y está  listo para utilizar.

Se estira finita la masa y con ayuda de un molde se realizan los ravioles.

 Acompañar con la salsa deseada.

Cuidados en la elaboración de las salsas.

Cuidados al momento de la cocción.