

RAVIOLIS FARCITS DE SALSITXES I SOBRASSADA AMB SALSA D'ESCLATASANGS



Temps de preparació: 45

Temps de cuinat: 45

Preparació

1. Primer fer la pasta fresca: tirar un ou en un bol i afegir la farina poc a poc, anar remenant fins aconseguir una pasta sòlida i flexible. Fer una bola i deixar-la embolicada en paper film a la nevera.
2. Fer net els xampinyons, fer-li un tall a les salsitxes i llevar-li la pell.
3. Posar un raig d'oli a una paella i afegir les salsitxes i alguns trossos de sobrassada a foc suau aproximadament 10 minuts (després s'acabarà de fer amb la pasta).
4. A una altra paella afegim una mica d'oli, porro i ceba tendre tallada a trossets i posteriorment els esclatasangs tallats a trossos, posar sal, pebre negre i pebre vermell.
5. Treure la pasta de la nevera i estirar-la damunt farina per fer els raviolis per tal que quedi una pasta molt fina.
6. Tallar la pasta a tires i posteriorment en quadrats. Omplir amb la preparació de salsitxa i sellar amb l'ajuda d'una mica d'aigua. Doblegar la pasta per la meitat i

enganxar.

7. A continuació posar els raviolis (poca quantitat) dins una olla amb aigua bullint i deixar tant sols 2 minuts.

8. Per fer sa salsa, triturar esclatasangs, porro i ceba, si voleu podeu afegir brou de verdures.

Ingredients utilitzats en aquesta recepta: un ou i farina (pasta fresca), 3 salsitxes, 2 llesques de sobrassada (farcit), 1 porro, 2 cebes tendres, 12 bolets, pebre, pebre negre, oli i sal.