



Kayseri Estilo Ravioli

Pilahur



2 huevos
2 vaso de agua tibia
Basta de harina
1 cucharada de pasta de tomate
3 tomates maduros
2 cucharadas de aceite vegetal
1 cupful queso rallado
8-10 tallos de perejil
1 cucharada de sal

- # Amasar la harina con los huevos, el agua y la sal, obtener la masa espesa.
- # Resto de la masa durante media hora, luego de obtener un rollo de pasta phyllo.
- # Cortar cuadrados de 1x1 pulgadas de tamaño de la pasta phyllo, coloque la mezcla de perejil y el queso en él y que a veces los triángulos.
- # Colocarlos en la bandeja del horno engrasados, y el lugar en el horno a 180 C.
- # Si bien los raviolis de hornear, poner un poco de aceite en una sartén. Cuando se pone un poco caliente, añadir los tomates rallados.
- # Al llegar los tomates cocidos, agregar pasta de tomate y sal. Si se obtiene una consistencia espesa, se puede agregar 1/2 vaso de agua caliente.
- # Vierta esta mezcla en caliente en todo el cocido raviolis.
- # Sirva caliente.

Nota: Esta alternativa es raviolis de Kayseri.