

RAVIOLIS DE POMA I BOTIFARRA NEGRE (am reducció de ratafia)

4 persones	Ingredients
2	pomes Granny Smith (o qualsevol altra)
75 grs	mantega
250 grs	botifarra negra
200 grs	succe
250 ml	aigua
250 ml	ratafia
	motllos silicona no massa grans

Elaboració

Fer un almívar

- En un cassó hi posem els 250 ml d'aigua i 150 grs de sucre.
- Ho deixem bullir fins que arribi al punt d'almívar (uns 10 minuts d'ebullició).

Raviolis de poma

- Treure la pell a la botifarra i tallar-la a daus petits.
- Pelar les pomes. Una poma la fem làmines fines amb una mandolina i l'altra la trossegem a daus petits
- La poma trossegada a daus a caramel·litzem en una paella amb la mantega i 20 grs de sucre durant 5 o 6 minuts.
- Després hi afegim la botifarra negra i la deixem coure a foc baix uns minuts. Reservar.
- Amb un pinzell pintem les làmines de poma amb l'almívar.
- Col·locar unes quantes làmines al fons dels motllos individuals de silicona.
- Farcir els motllos amb la poma i botifarra.
- Per acabar tapem els motllos amb unes làmines de poma.
- Reservar a la nevera durant 2 hores.

Reducció de ratafia (opcional)

- Posem la ratafia en un cassó amb 30 grs de sucre.
- Ho deixem coure uns 15 minuts fins que es redueixi a la meitat.

Presentació

- Traiem els motllos de la nevera i els desemmotllem al damunt d'un plat.
- Espolsegem una mica de sucre per sobre del ravioli i caramelitzem el sucre amb un bufador de gas.
- Finalment pintem els plats on es servirà amb una ratlla de reducció d'Oporto i hi posem el ravioli.