

Receptek

42 raviolini vagy 20 ravioli elkészítéséhez (2 forma)

Tészta

Hozzávalók: 200 g semolina liszt vagy 00 simaliszt, 2 tojás, víz

Eljárás: A lisztet keverje össze a felkevert tojással és egy kis vízzel, készítsen nem ragadós tésztát, csomagolja be élelmiszer fóliába és hagyja pihenni a hűtőben legalább egy órát. Az elkészített raviolit vagy raviolinit főzze sós vízben még 2 percet azután, hogy a víz felszínére ússzanak.

Spenóttal és ricotta sajttal töltött ravioli / raviolini

Töltelék: 150 g ricotta sajt, 50 g leveles spenót, reszelt parmezán, 2 kanál vaj, fűszer, só.

Eljárás: A spenótot rövid ideig reszelje vajon, hagyja fonnyadni és csepegtesse le. A lecsepegtetett spenótot vagdolja apróra és keverje össze ricotta sajttal és reszelt parmezánnal.

Tálalási ötlet: Csepegtessen rá olíva olajat és szórja meg parmezánnal.

Darált hússal töltött ravioli / raviolini

Töltelék: 150 g darált marhahús, 1 hagyma, reszelt parmezán, olíva olaj, szárított oregánó, só, fűszer.

Eljárás: a húst pirítsa meg olajon apróra vágott hagymával, adjon hozzá szárított oregánót, reszelt parmezánt, sózza meg, fűszerezze meg és alaposan keverje össze.

Ötlet a mártáshoz: Öntse meg bazsalikomos és fokhagymás paradicsom szósszal és szórja meg reszelt parmezánnal.

Gomba pürével töltött ravioli / raviolini

Töltelék: 200 g sampinyon gomba, 1 nagy fej hagyma, reszelt parmezán, olíva olaj, só, fűszer.

Eljárás: A sampinyon gombát a hagymával vágja mixerrel apróra, egy kis olíva olajon pirítsa szárazra, a püréhez adjon parmezánt és keverje össze.

Ötlet a mártáshoz: Öntse meg parmezános tejszínes – sajtos mártással.

Batáta pürével töltött ravioli / raviolini

Töltelék: 1 nagyobb batáta (kb. 200 g), zsálya ág, reszelt parmezán, citrom, só, fűszer.

Eljárás: A batátát hámozza meg, szeletelje fel kis darabokra és főzze meg puhára vízben vagy főzetben belehelyezett zsálya ággal. A zsálya ágat vegye ki, a batátát szűrje le, zúzza össze, pirítsa meg serpenyőn, míg a víz teljesen el nem párolog és a pürébe keverjen egy kanál reszelt parmezánt.

Ötlet a mártáshoz: Öntse meg olvasztott vajjal apróra vágott zsályával, csepegtesse meg citromlével és szórja meg reszelt parmezánnal.

Ricottával és mascarponeval töltött édes ravioli / raviolini

Tészta: Járjon el hasonlóan, mint az előző recepteknél, a tésztához adjon hozzá maximum 2 kanál kakaót.

Töltelék: 60 g ricotta sajt, 60 g mascarpone sajt, 20 g porcukor, 1 kiskanál kakaó.

Eljárás: Keverje össze a ricottát és mascarponét, adjon hozzá kakaót és cukrot, mindent keverjen össze és hagyja kihűlni a hűtőben.

Ötlet a mártáshoz: Tálalja csokoládé- vagy gyümölcs öntettel és szeletelt gyümökssel.

Jó ötlet: A hússal, sajttal vagy zöldséggel töltött ravioli kiválóan illik levesekbe és főzetekbe.