

RAVIOLY S RICOTTOU A ŠALVĚJOVÝM MÁSLEM

CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN MORAVIA



Jednoduchý recept, v němž hrají prim dobré domácí těstoviny, omáčka v podobě šalvějového máslička pak dodá výraznější chuť jinak velmi jemnému jídlu. Suroviny pro 2 osoby.

Příprava:

Všechny suroviny na těstoviny zpracujeme v dobře poddajné, ale nelepivé těsto, pokud je třeba, přidáme trochu vody nebo naopak malíčko mouky. Těsto vytvarujeme do koule, kterou přikryjeme vlhkou utěrkou a dáme ho na 30 minut odpočinout.

Nyní si připravíme náplň. Všechny suroviny kromě kůry dáme do mixeru a promixujeme, až nám vznikne jemná pasta, která bude mít díky bazalce pěkně nazelenalou barvu a všechny chutě se dokonale spojí. Pak přidáme kůru z citronu. Směs by měla být malíčko slanejší, ale soli jako takové zde není moc potřeba, nezapomeňte, že zde máme dva druhy sýra.

Nyní vyválíme těsto: rozdělte si ho na polovinu a každou vyválejte na jemně pomoučněném vále na velmi tenké těsto, nejlépe na strojek na těstoviny. Nyní si těsto upravíme nožem na krásný dlouhý obdélník, který si pomyslně rozdělíme na polovinu, na jednu tak klademe lžičkou menší kopečky ricottové náplně a pak už jen těsto kolem náplně potřeme troškou vody a přehneme na ní těsto, kolem náplně pěkně přimáčkneme a až poté krájíme obdélníčky.

Hotové ravioly dáváme bokem, když máme všechny hotové je načase přivést osolenou vodu v hrnci na těstoviny k varu. Jakmile voda vře, vhodíme ravioly a vaříme 4 minuty. Čerstvé, tenké těstoviny víc nepotřebují. Nyní si dáme na pánev kus másla a necháme rozehrát, jakmile je rozehráté, vhodíme do něj čerstvou posekanou šalvěj – cca 4-5 lístků pro jemnější ochucené máslo, pokud chcete, použijte klidně i víc. Bylinky v másle smažíme maximálně dvě minuty. Poté do ochuceného másla vhodíme uvařené ravioly a vše posypeme nastrohaným sýrem Gran Moravia. Bez sýra na závěr by to nebylo ono, krásně totiž dochutí šalvějové máslo.

Suroviny

Na těstoviny:
200 g hladké mouky, ideálně semolinové
1 celé vejce
1 žloutek
1/2 lžičky soli
1 lžička olivového oleje
1 lžička vody

© Cucinare con amore pro Gran Moravia
Na náplň:

120 g ricotty
cca 3 lístky čerstvé bazalky nebo podle chuti
sůl
pepř
nastrohaná kůra z poloviny citronu
hrst nastrohaného pecorina
hrst nastrohaného sýra Gran Moravia



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST