



RAVIOLO Z PŁYNNYM ŻÓŁTKIEM

🕒 60 MINUT

👤 2-3 PORCJE

SKŁADNIKI



CIASTO MAKARONOWE:

- 150 g włoskiej mąki „00“
- 7 żółtek z jaj Kotlina Natury (120 – 130 g żółtek)
- 1 łyżeczka oliwy extra virgin

FARSZ:

- 5 jaj Kotlina Natury
- 3 – 4 ziemniaki o żółtym miąższu
- 250 g sera ricotta
- 60 g parmezanu
- 1 żółtko
- 15 g natki pietruszki (1/2 pęczka)
- gałka muszkatołowa
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku
- gruboziarnista sól do pieczenia ziemniaków

DO PODANIA:

- 150 g masła
- kilka gałązek szalwii
- 50 g parmezanu

PRZYGOTOWANIE



1. Na 3 godziny przed zagnieść ciasto makaronowe. Mąkę, oliwę oraz połowę masy żółtek zarobić w misce do uzyskania konsystencji kruszonki, dodać większość pozostałych żółtek, a gdy ciasto zacznie się ze sobą lepić, przełożyć na deskę i wyrabiać.
2. Ciasto ma być dużo twardsze, niż to przygotowywane na polskie pierogi. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić w temperaturze pokojowej, aby odpoczęło. W międzyczasie, na blaszce pokrytej warstwą soli, w 200 ° C przez 50-70 minut piec ziemniaki.
3. Ziemniaki lekko ostudzić, obrać ze skórek i przepuścić przez praskę. Zimne połączyć z ricottą, żółtkiem, drobno posiekaną natką pietruszki, startym parmezanem i doprawić do smaku solą oraz gałką muszkatołową.
4. Ciasto wałkować, a jeśli będzie się kruszyło na brzegach – spryskać odrobinę wodą. Wyciąć 10 kwadratów, trzymać pod wilgotną ściereczką, aby nie obsychały.
5. Odcisnąć na dolnym płacie ciasta zarys obręczy. Nałożyć na środek porcję farszu, zrobić dołek i włożyć do niego ostrożnie żółtko. Przykryć drugim płatem i docisnąć szczelnie ze wszystkich stron. Wyciąć okrągłą obręczą, nadając ładny kształt.
6. Na patelni roztopić masło, dorzucić listki szalwii. Smażyć, aż masło nabierze złocistego koloru i orzechowo - szalwiowego aromatu.
7. Do wrzącej osolonej wody włożyć raviolo. Na średnim ogniu gotować 4 minuty. Wyciągnąć łyżką cedzakową na talerz, polać szalwiowym masłem i posypać świeżo tartym parmezanem.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL