

Co na obiad: Ravioli wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ravioli:

ser ricotta	200 g
szpinak świeży	200 g
czosnek	2 ząbki
skórka z 1/2 cytryny	
oliwa	
sól morska	
pieprz czarny mielony	

Sos:

pomidorki koktajlowe	4 - 5 szt.
szałwia	5 - 6 liści
estragon	1 łyżeczka
oliwa	
masło	50 g
woda (z gotowania makaronu)	50 ml
skórka z 1/4 cytryny	
sok z 1/2 cytryny	
parmezan	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przekładamy ricottę, dodajemy skórkę z cytryny, sól oraz pieprz. Na patelnię wlewamy oliwę, na której podsmażamy czosnek aż straci ostry smak, ok. minutę. Po tym czasie dodajemy szpinak i smażymy jeszcze 2 minuty. Podsmażony szpinak zostawiamy do ostygnięcia, odciskamy nadmiar wody, siekamy i dodajemy do ricotty, farsz dokładnie mieszamy i zostawiamy w lodówce na ok. 15 minut.

W tym czasie rozwałkowujemy ciasto na makaron za pomocą maszynki do makaronu, lub wałka na grubość ok. 4 mm.

Ravioli przygotowujemy używając specjalnej maszynki, lub rozkładając ciasto, kładziemy łyżeczkę farszu co 2 cm, zostawiając taką samą odległość do krawędzi ciasta, po czym wolne przestrzenie smarujemy wodą i łączymy obie krawędzie ciasta, dociskając pozbywamy się powietrza, tak by środek wypełniał sam farsz, dokładnie zlepiamy i tnijemy nasze ravioli, które gotujemy w mocno osolonej wodzie przez 3-4 minuty. W tym czasie na patelnię wlewamy oliwę, na której podprażamy szalwię oraz estragon, przez ok. 30 sekund.

Po tym czasie zioła zalewamy wodą, w której gotujemy ravioli, dodajemy skórkę oraz sok z cytryny, pomidorki oraz parmezan i całość zagotowujemy.

Gdy 1/2 płynu wyparuje patelnię ściągamy z ognia, dodajemy masło i energicznie mieszamy tak by wbić masło do sosu.

Ugotowane ravioli przekładamy do sosu i gotujemy jeszcze minutę. Ravioli podajemy posypane parmezanem.

Smacznego!