

Doradca Smaku III, odc. 39: Ravioli z dynią i serem pleśniowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

dynia	1/2 szt.
ser pleśniowy niebieski	120 g
jajko	1 szt.
śmietana 30%	100 ml
oliwa	

Ciasto

semolina	100 g
mąka pszenna	100 g
jajko	2 szt.
oliwa	

Lista składników

- Imbir mielony Prymat**
- Gałka muskatołowa mielona Prymat**
- Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dynię obieramy, kroimy w mniejsze kawałki. Kilka kawałków odkładamy do przygotowania sosu. Pozostałą część gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Ugotowaną dynię odcedzamy i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 170-180°C na około 10 minut, żeby z dyni odparował nadmiar wody.
- KROK 2 Ciasto: z podanych składników przygotowujemy ciasto na ravioli. Ciasto cienko rozwałkujemy i wykrawamy w nim małe kółka np. za pomocą szklanki.
- KROK 3 Po wyjęciu, rozdrabniamy kawałki dyni za pomocą blendera, dodajemy około 100 g sera pleśniowego i miksujemy aż składniki się połączą, tworząc jednolitą masę. Przyprawiamy imbirem oraz gałką muszkatołową i wbijamy jajko. Całość solimy i dokładnie mieszamy. Tak przygotowany farsz odstawiamy na chwilę.
- KROK 4 Na połowę kótek z ciasta nakładamy przygotowany farsz z dyni
- KROK 5 Przykrywamy drugim kółkiem i zaciskamy brzegi ciasta.
- KROK 6 Odłożone kawałki dyni kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na rozgrzanej oliwie. Doprawiamy do smaku solą, gałką muszkatołową i imbirem. Delikatnie podlewamy wodą, aby dynia się nie przypaliła. Dodajemy śmietanę, a po chwili pozostałe 20 g pokrojonego sera pleśniowego. Całość smażymy do momentu, aż ser się rozpuści a sos będzie miał kremową konsystencję.
- KROK 7 Tak przygotowane ravioli gotujemy w osolonej wodzie.
- KROK 8 Ugotowane ravioli wyjmujemy z wody, układamy na talerzach i polewamy sosem serowo-dyniowym.