

Doradca Smaku odc. 1: Ravioli z łososiem i szpinakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	130 g
semolina	100 g
jajka	2 szt.
masło	50 g
łosoś	150 g
szpinak	100 g
mleko	1/2 l
oliwa	
papryka słodka	
oregano	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Na początku przygotowujemy sos beszamel. Należy pamiętać, iż do przygotowania beszamelu trzeba wziąć dokładnie równą ilość masła i mąki. Na patelni rozpuszczamy 30 g masła i dodajemy taką samą ilość mąki i mieszamy. Przekładamy do miseczki, następnie do tego samego garnka wlewamy niecałe pół litra mleka. Gdy mleko się zagotuje dodajemy wcześniej przygotowane masło z mąką, odrobinę soli oraz gałkę muszkatołową i mieszamy energicznie, aż sos zgęstnieje. Przelewamy do miseczki i odstawiamy na później.
- KROK 2** Jeżeli jest taka potrzeba oddzielamy łososia od skóry.
- KROK 3** Kroimy na małe kawałki, aby szybciej się smażył.

- KROK 4 Na niezbyt mocno rozgrzaną patelnię rozpuszczamy masło, a następnie dodajemy łososia. Solimy i smażymy cały czas mieszając. Gdy łosoś jest jeszcze lekko różowy przekładamy go z patelni i zostawiamy do wystygnięcia.
- KROK 5 Na mocno rozgrzanej patelni smażymy szpinak. Usmażony szpinak odsączamy na sitku aby farsz nie był zbyt tłusty.
- KROK 6 Ze 130 g mąki, 2 jajek, 100 g semoliny, odrobiny oliwy z oliwek i łyżeczki soli przygotowujemy ciasto.
- KROK 7 Następnie przygotowujemy farsz. Do łososia dodajemy, oregano paprykę słodką i sos beszamel.
- KROK 8 Nakładamy na rozwałkowane ciasto...
- KROK 9 ...i formujemy ravioli. Oprószamy mąką i wystawiamy do lodówki na kilka minut.
- KROK 10 Do gotującej osolonej wody wrzucamy ravioli. Gotujemy al dente przez około 3-4 minuty.
- KROK 11 Bon appetit.