

Razowe ravioli ze szpinakiem i serem pleśniowym



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

100 g mąki pszennej poznańskiej

50 g mąki razowej

2 jajka

250 g świeżego szpinaku

100 g sera pleśniowego

garść sera długodojrzewającego

1 łyżka natki pietruszki

szczypta gałki muskatołowej

1 łyżka masła

olej rzepakowy

sól

pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki pszennej, razowej i jajek robimy ciasto, jeżeli jest potrzeba, można dodać odrobinę wody. Ciasto wyrabiamy tak długo, aż stanie się gładkie i sprężyste. Przykrywamy je ściereczką i odstawiamy na godzinę. W tym czasie na patelni rozgrzewamy olej i smażyjemy umyty szpinak. Smażymy go tak długo aż wyparuje z niego cała woda. Szpinak odstawiamy do ostygnięcia. Ser pleśniowy kroimy w mniejszą kostkę i dorzucamy do szpinaku. Doprawiamy gałką muskatołową, świeżo mielonym pieprzem i odrobiną soli. Ciasto na ravioli bardzo cienko rozwałkowujemy, wycinamy z niego kółka (ja użyłam kieliszka do szampana). Na jedno z takich kółek nakładamy farsz, przykrywamy drugim kółkiem i dokładnie sklejamy. Brzegi przed sklejeniem można skropić wodą, wtedy mamy pewność, że ravioli się nie rozpadną podczas gotowania. Do gotującej wody wrzucamy pierożki, gotujemy około minuty od momentu aż wypłyną na powierzchnię. Przekładamy na talerze, polewamy niewielką ilością stopionego masła, posypujemy serem długodojrzewającym i natką pietruszki.