

Ravioli z kurczakiem i grzybami leśnymi



BORGIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
masło	1 łyżeczka
żółtko jajek	2 szt.
Nadzienie:	
ćwiartki tylnie z kurczaka	2 szt.
marchewka	2 szt.
pietruszka	1 szt.
seler	1 kawałek
cebula	1 mała
grzyby leśne	25 dag
oliwa	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
sos	
cebula	1 szt.
oliwa	2 łyżki
duży pomidor	1 szt.
przecier pomidorowy	2 czubate łyżki
cukinia	1 szt.
bulion	500 ml
woda zimna	2 l

Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt.
Ziele angielskie całe Prymat	2 ziarenka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Kurczaka umyć i włożyć do garnka. Zalać zimną wodą, dodać obrane warzywa w całości - bez cebuli, liść laurowy, ziele angielskie, jałowiec i sól. Przykryć częściowo i postawić na średnim ogniu. Cebulę obrać, nabić na widelec i opiec nad palnikiem. Moja Babcia robiła to na blasze pieca, można opiec i na metalowej starej daty patelni. Jednak najprościej opiec tuż nad palnikiem. Dodać do reszty. W momencie gdy całość zawrze zmniejszyć ogień do minimum i cały czas pod częściowym przykryciem gotować 1,5-2 godziny. Rosół powinien lekko pyrkać. Wyjąć mięso i wystudzić. Bulion zużyć do sosu, do przygotowania jakiegokolwiek zupy, można zamrozić w porcjach lub po prostu z przyjemnością zjeść.
- KROK 2** Na stolnicę przesiać mąkę i dodać masło. palcami dokładnie wymieszać. Dodać żółtka...
- KROK 3** ...i powtórzyć dokładne mieszanie.
- KROK 4** Stopniowo wlewać gorącą wodę w takiej ilości, aby zagnieść jędrne i zwarte ciasto.
- KROK 5** Odłożyć na oprószonej mąką stolnicy przykrywając miską na ok. 30 minut. W międzyczasie przygotować sos i farsz. Niestety nie zrobiłam żadnego zdjęcia sosu (zapomniałam), ale:
Cebulę na sos obrać i drobno posiekać. Cukinię umyć i pokroić w małą kostkę, pomidora obrać i pokroić w nieco większą kostkę. Wlać oliwę do rondla i wrzucić cebulę - dałam tym razem olej z czerwonej palmy i rzepaku, ale z reguły dodaję olwę, dlatego ją ujęłam w składnikach - olej jednak sprawdził się super, choć nie warto za nim biegać jedynie dla tego dania. Warto w ogóle. Smażyć aż cebula się zeszkli. Dodać cukinię i pomidora, smażyć kilka minut, aż warzywa zmiękną, dodać przecier i dokładnie wymieszać pozostawiając całość ok. 1 minutę na delikatnym ogniu. Wlać bulion lub wodę, doprowadzić do wrzenia i gotować na niedużym ogniu pod częściowym przykryciem (pryska), aż delikatnie zgęstnieje. Doprawić solą i pieprzem.
- KROK 6** Oczyszczyć grzyby (mam na myśli borowiki i kozaki) i pokroić na nieduże kawałki. Rozgrzać w rondlu oliwę i wrzucić grzyby. Smażyć ok. 10 minut mieszając.
- KROK 7** Po 5 minutach dodać wyciśnięty czosnek. Pod sam koniec dodać posiekaną natkę pietruszki i doprawić solą i pieprzem.
- KROK 8** Mięso obrać ze skóry i usunąć kości. Zmieszać razem z grzybami, wymieszać dokładnie, dodać parmezan, spróbować i doprawić według uznania solą i pieprzem.
- KROK 9** Ciasto podzielić na 4 części. Znaczy tak, jak komu będzie wygodniej... Rozwałkować cienko (maszynka 1-3-5) i pokroić w paski szerokości ok. 5 cm. W przypadku maszynki każdą rozwałkowaną porcję pokroić wzdłuż na 3 części.
- KROK 10** Rozłożyć pojedynczy paseczek na stolnicy, złożyć na pół i docisnąć delikatnie miejsce złożenia. Na jednej połowie paseczka rozłożyć porcję farszu w odstępach ok. 1,5 cm...
- KROK 11** ...i przykryć drugą połową.

- KROK 12 Docisnąć mocno brzegi wzdłuż jednej z dłuższych stron (mnie wygodniej jest spodniej), po czym pomiędzy farszem.
- KROK 13 Zanim skleci się ostatni brzeg usunąć jak najwięcej powietrza z wnętrza pierożka
- KROK 14 Powtórzyć operację z resztą pasków i resztą ciasta. Gotowe odkładać na oprószoną mąką deskę.
- KROK 15 Gotować ravioli w dużej ilości wrzącej osolonej wody - partiami - po ok. 2 minuty od momentu powtórnego zawrzenia. W tym czasie można podgrzać sos. Wyjąć łyżką cedzakową, przełożyć na talerze i polać sosem.