



## JERNEJ KITCHEN

### SIROVI RAVIOLI

*Sirovi ravioli so božansko dobri. Narejeni so z moko, jajci in nadevani z ricotto, parmezanom ter začimbami. Preprosto, domače in slastno.*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
POČITEK:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA

#### SIROVI RAVIOLI

200 g moke Manitoba ali moke tip 00

100 g ostre moke

3 jajca

500 g ricotte

20 g sveže nastrganega parmezana

1/2 žličke nastrganega muškarnega oreščka

1 čajna žlička nastrgane lupinice limone

1 čajna žlička olivnega olja

#### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

skleda

prozorna živilska folija ali vrečka za zamrzovanje

slašičarska vrečka (poljubno)

stroj za testenine ali valjar

zobat kolešček za testenine

lonc

#### PRIPRAVIMO TESTO

Obe moki stresemo v skledo. v sredini naredimo jamico in vanjo ubijemo jajca. Jajca razžvrkljamo in počasi dodajamo od strani v jamico moko, da nastane med mešanjem z vilico enotna zmes. Prestavimo na pult. Zagnetemo v gladko, čvrsto testo. Testo zavijemo v prozorno živilsko folijo ali prestavimo v vrečko za zamrzovanje in postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut, oziroma čez noč.

#### NADEV

Ricotto, nastrgan parmezan, nastrgan muškarni orešček, nastrgano limonino lupinico in olivno olje premešamo v enotno zmes. Začinimo s soljo in poprom in prestavimo v hladilnik do uporabe. Poljubno lahko nadev damo v dresirno (slašičarsko) vrečko, da bomo lažje polnili raviole, lahko pa uporabimo tudi žličko.

#### RAZVALJAMO TESTO

Testo vzamemo iz hladilnika in ga razrežemo na štiri dele. Medtem ko delamo z enim kosom testa, preostalega pokrijemo, oziroma ga pustimo v vrečki do uporabe. Pripravimo stroj za valjanje testenine ali valjar. Testo pomokamo z ostro moko in razvaljamo. Na strojčku pričnemo z nastavitvijo 1 (najdebelejša), nato pa testo valjamo dokler ne pridemo do predzadnje stopnje. V kolikor valjamo z valjarjem, naj bo testo razvaljano na 1 mm debeline. Pozorni smo, da testenine niso predebele.

#### RAVIOLI

Testo narežemo na trakove, široke 10 centimetrov. Na spodnji rob traku damo v razdalji 5 cm žličko sirovega nadeva. Še lažje je, če nadev nabrizgamo. Zgornji del traku prepognemo čez

nadev in s prsti pritisnemo zgornji del testa ob spodnji del ter tako raviol dobro zapremo, da nadev med kuhanjem ne uhaja. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vseh sestavin. Z zobatim koleščkom režemo med nadevi, da dobimo enakomerno velike raviole.

#### SKUHAMO

V lonec nalijemo vodo in pristavimo na močan ogenj. Solimo in počakamo, da voda zavre. Dodamo raviole in jih kuhamo 3 - 4 minute. Nato raviole odcedimo in postrežemo z izbrano omako.