



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.