

Ravioli domowej roboty z pikantnym nadzieniem ze słodkich ziemniaków

* Możesz dodać ¼ szklanki koncentratu pomidorowego do jaj. Jeżeli będzie to konieczne dodaj więcej mąki.

Składniki ciasta:

7 jaj
1 łyżka oliwy
1 łyżeczka soli
600 gr. mąki do pieczenia chleba
1 łyżka suszonego oregano
1 łyżka suszonej bazylii

Przygotowanie:

1. Wysyp mąkę i zioła na płaską powierzchnię, rękami uformuj „wulkan”, czyli kopiec z dołkiem („kraterem”) pośrodku.
2. W misce delikatnie ubij razem jaja, sól i oliwę. Połowę tej mieszanki wlej do dołka w mące. Widelcem nałóż mąkę z obrzeży wulkanu do środka, do jaj, tak żeby nadal pozostawała ściana „krateru”. Nalej resztę jaj i kontynuuj nakładanie mąki.
3. Kiedy jaja i oliwa dokładnie połączą się z mąką, zagnieć ciasto aż stanie się gładkie, około 5 –7 minut.
4. Owiń ciasto i odstaw na bok na około 25 minut.
5. Kiedy ciasto będzie gotowe, rozwałkuj je na płaskie placki, rękami lub przy użyciu maszyny do makaronu. Pracuj z jedną niewielką porcją ciasta, a resztę trzymaj pod przykryciem, żeby nie wysychało.
6. Kiedy płaty ciasta będą gotowe, pokrój je na pożądaną szerokość nożem kuchennym lub przy użyciu maszyny do makaronu.

* Jeżeli używasz maszyny do makaronu, powinnaś przepuścić przez nią ciasto 4-6 razy, żeby stało się odpowiednio cienkie.

Nadzenie ze słodkich ziemniaków i sera koziego

Składniki

3 słodkie ziemniaki
1 łyżka przyprawy cayenne
1 łyżka chili
1 szklanka sera koziego
sól do smaku
¼ szklanki pietruszki

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik do 220 C. Nakłuj ziemniaki widelcem i umieść na folii do pieczenia. Piecz aż staną się miękkie, przez około 55 – 60 minut.
2. Obierz ziemniaki ze skórki i rozgnieć, dodaj sól, ser kozi, chili i cayenne.
3. Wmieszaj pietruszkę i włóż masę do lodówki, żeby stwardniała.

Łączenie:

1. Między rolkami maszyny do makaronu rozwiń dwa płaty ciasta. Delikatnie ułóż ciasto na płaskiej powierzchni.
2. Przy pomocy torby do nadziewania lub małej łopatkki, na jednym płacie ciasta ułóż równomiernie niewielkie porcje nadzienia, tak żeby odległość między nimi wynosiła 5 cm.
3. Posmaruj odsłonięte ciasto wodą.
4. Na wierzch delikatnie ułóż drugi placek ciasta, a następnie przyciśnij je mocno wokół porcji nadzienia, żeby zlikwidować pęcherzyki powietrza i skleić ciasto.
5. Wytnij ravioli używając noża kuchennego lub koła do wycinania ciasta.