

Ravioli od cikle punjeni skutom i začinskim biljem



Autorica: Monika Topolko

Za 2 osobe

Vrijeme pripreme: 1h 30min + odmaranje tijesta

Vrijeme kuhanja/pečenja: 10min

Ukupno vrijeme: 1h 40min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Tjestenina, riža & žitarice, Vegetarijanska jela

Ravioli kuhanjem često izblijede, no zadržati će ružičastu boju ako ih polako kuhate u tek lagano ključaloj vodi. Rezultati će biti još bolji ako u vodu dodate i malo mlijeka.

Tijesto od cikle:

Sastojci

300g oštrog brašna

1/4 žličice soli

1 žlica maslinovog ulja

2 jaja

100ml soka od cikle, reduciranog na oko 50ml

Postupak

Kuhajte sok od cikle na umjerenj vatri dok se ne reducira na otprilice 50ml i ne postane lagano sirupast. Reducirani sok malo ohladite prije daljnje upotrebe.

Na radnu plohu prosijte brašno pa u sredini napravite udubinu. U udubinu razbijte jaja, dodajte ulje, sol i reducirani sok. U jaja postepeno dodajte dodajte brašno pa vršcima prstiju miješajte dok se sastojci ne povežu najprije u ljepljive grudice, a potom u čvrsto tijesto. Nastavite mijesiti rukama. Mijesite 5-10 minuta, dok tijesto ne bude ravnomjerno obojano. Ukoliko je tijesto pretvrdo dodajte još malo vode; ako vam se čini premekano, dodajte malo brašna i mijesite dok ne dobijete čvrsto, ali elastično tijesto. Zatim tijesto oblikujte u kuglu, zamotajte u prozirnu foliju te ostavite da odmara na sobnoj temperaturi 30 minuta. Ako vam se tijesto čini malo premekanim, stavite ga u hladnjak 30-60 minuta. U međuvremenu napravite nadjev.

Odležalo tijesto podijelite na dva dijela pa svaki dio razvaljajte što tanje možete. Idealno bi bilo koristiti stroj za tjesteninu, no nije nužno. Ja sam valjala ručno. Iz tijesta kalupom za kekse ili pomoću čaše izrežite krugove promjera 8cm pa na sredinu svakog kruga stavite malo nadjeva. Rubove kruga navlažite s malo vode pa jedan kraj preklopite preko nadjeva. Dobro spojite i zatvorite rubove, pazeći da pri tome istisnete sav zrak. Ravirole slažite jedan do drugog na pobrašnjeni pladanj.

U velikom loncu ugrijte veću količinu vode do vrenja. Dodajte velikodušni prstohvat soli i malo mlijeka (oko 100ml). U lonac pažljivo spuštajte ravirole, jedan po jedan. Nemojte ih kuhati sve odjednom, već u nekoliko navrata. Kuhajte ih dok ne isplivaju na površinu, oko 4-5 minuta (ovisno o veličini) u jedva ključaloj kombinaciji vode i mlijeka. Na taj će način bolje zadržati lijepu boju.

Kuhane ravirole izvadite iz lonca šupljikavom žlicom i dodajte ih u tavu s umakom.

Nadjev od skute i začinskog bilja:

Sastojci

180g kravlje skute
3 žlice naribanog parmezana
1 režanj češnjaka, sitno nasjeckanog
1/2 žličice limunove korice
2 žličice sjeckanog peršina
1 žličica listića timijana
malo soli
svježe mljeveni papar

Postupak

Sve sastojke pomiješajte u zdjeli i začinite solju i paprom po ukusu.

Umak:

Sastojci

2 žlice maslinovog ulja
1 žlica maslaca
1 režanj češnjaka, narezan na klutove
1 žlica sjeckanih pistacija (ili badema)
malo vode od kuhanja raviola
prstohvat soli
svježe mljeveni papar
svježi peršin za posluživanje

Postupak

Na srednje jakoj vatro ugrijte maslac i ulje. Dodajte češnjak i pržite dok ne dobije zlaćanu boju. Dodajte sjeckane pistacije, začinite solju i paprom i dodajte žlicu - dvije vode u kojoj se kuhala tjestenina. Dodajte kuhane raviole i dobro protresite tavu tako da svi ravioli budu prekriveni umakom. Maknite s vatre i pospite svježim peršinom. Poslužite odmah, posuto s malo parmezana.