

Ravioli s graškom u umaku od maslaca i kadulje



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

Kuhinja: talijanska

Ovi su ravioli savršen proljetni obrok. Slanoća i oštrina Pecorino sira savršeno se slaže sa slatkim graškom, a izrada domaće tjestenine prava je terapija za duh i tijelo. Umjesto Pecorino sira možete upotrijebiti i parmezan.

Domaća tjestenina:

Sastojci

300g oštrog brašna

3 jaja

1/2 žličice soli

1 žlica maslinovog ulja

Postupak

Na radnu plohu prosijte brašno pa u sredini napravite udubinu. U udubinu razbijte jaja pa dodajte sol i ulje. U jaja postepeno 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. U međuvremenu napravite nadjev.

Odležalo tijesto podijelite na četiri dijela pa svaki dio razvaljajte pomoću stroja za tjesteninu. Na komad razvaljanog tijesta stavljajte po žličicu nadjeva u razmaku od oko 2,5cm. Rubove tijesta i dijelove između nadjeva navlažite sa malo vode pa pokrijte drugim komadom tijesta. Dobro spojite i zatvorite rubove, pazite da pri tome istisnete sav zrak. Izrežite napunjeno tijesto u obliku pravokutnika pomoću rezača za pizzu. Raviole slažite jedan do drugog na pobrašnjeni pladanj.

U velikom loncu ugrijte veću količinu vode do vrenja i dodajte velikodušan prstohvat soli. U lonac pažljivo spuštajte raviole, 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).

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

Nadjev od graška i ricotte:

Sastojci

200g svježeg ili smrznutog graška

80g ricotte

60g sira Pecorino Romano, naribanog

korica 1/2 limuna

4 listića kadulje, nasjeckana
malo soli
svježe mljeveni crni papar

Postupak

Grašak blanširajte u kipućoj slanoj vodi 2 minute. Zatim ga procijedite i isperite pod mlazom hladne vode. Grašak stavite u sjeckalicu ili multipraktik, dodajte ricottu i Pecorino Romano i kratko izmiksajte da se sastojci sjedine. Dodajte koricu limuna i sjeckanu kadulju, začinite solju i paprom po ukusu te promiješajte.

Umak od maslaca i kadulje:

Sastojci

50g maslaca
10 listića kadulje
1/2 žličice limunovog soka
prstohvat soli
svježe mljeveni crni papar
šaka sjeckanih tostiranih oraha

Postupak

Otopite maslac u većoj tavi. Kad se zapjeni dodajte mu listiće kadulje i pržite ih nekoliko sekundi, odnosno dok ne postanu hrskavi. Tavu maknite s vatre i dodajte limunov sok. Posolite i popaprite, dodajte orahe i malo vode u kojoj su se kuhali ravioli. Dodajte kuhane raviole i dobro protresite tavu tako da svi ravioli budu prekriveni umakom. Poslužite odmah posuto s naribanim Pecorino sirom.