



Равиоли с цвекло и билков пълнеж от рикота

⌚ 45—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g Брашно от твърда
пшеница

2 бр. Яйца

4 бр. Жълтъци
♦ Морска сол

80 ml Сок от цвекло

За пълнежа

100 g Рикота

1 бр. Жълтък

½ ч.л. ♦ Босилек, ронен

½ ч.л. ♦ Розмарин, едро
нарязан

½ ч.л. ♦ Мащерка, ронена
♦ Морска сол
♦ Пипер меланж на
зърна

50 g Масло

10 листа Салвия

Пармезан

- 1 Кипнете сока от цвекло и го оставете да се охлади след това. Разбъркайте яйцата и жълтъците със солта. Добавете брашното и бавно изсипете сока от цвекло, разбърквайки. Трябва да получите гладко тесто.
- 2 Намажете тестото с малко зехтин и увийте в прозрачно фолио. Оставете настрана за около час и пригответе пълнежа.
- 3 Разбъркайте рикотата с жълтъка. Добавете билките (без листата от салвия) и овкусете със сол и пипер. Оставете настрана за малко, за да поемат ароматите.
- 4 Разделете тестото на 2 равни части. Разточете на тънко около 2 мм с точилка или уред за паста. Изрежете четен брой квадратчета за равиолиите.
- 5 Поставете по една чаена лъжица от пълнежа по средата на половината равиоли и захлупете с останалите. Закрепете хубаво гвете половинки от тестото с вилца.
- 6 Кипнете малко подсолена вода и добавете равиолиите. Оставете ги за около 5 минути.
- 7 През това време пригответе билково масло като загреете маслото на тиган, докато развие златист цвят и ядков аромат. Накрая сложете листата от салвия и ги оставете докато станат хрупкави.
- 8 Отцедете равиолиите и ги разпределете в чинии. Полейте с билковото масло и поръсете с настърган пармезан.

