



# 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 равиоли.
- 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 равиоли. 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 равиоли и ги разпределете в чинии. Полейте с билковото масло и поръсете с настърган пармезан.

