



Céklás ravioli ricottával és zöldszerekkel

🕒 45–60 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A raviolihoz:

300 g	Liszt
2 db	Bio tojás
4 db	Tojássárgája
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
80 ml	Cékla

A töltelékhez:

100 g	Ricotta
1 db	Tojássárgája
0.5 tk	♦ Rozmaring, őrölt
0.5 tk	♦ Zsálya, szeletelt
0.5 tk	♦ Kakukkfű, morzsolt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
50 g	Vaj
10 db	Friss zsályalevél
	Parmezán

- 1 Első lépésben forraljuk fel a cékla levét, majd hagyjuk kihűlni. Helyezzük a lisztet egy nagy tálba. A sót keverjük el a tojásokkal, majd adjuk hozzá a lisztet. Apránként adagoljuk hozzá a cékla levét, és jól gyúrjuk össze. Sima, kemény tésztát kell kapnunk.
- 2 Kenjük meg a tésztát olívaolajjal, és csomagoljuk fóliába. Hagyjuk egy órát pihenni. Közben elkészíthetjük a tölteléket.
- 3 A ricottát keverjük ki a tojássárgájával. Adjuk hozzá a zöldszereket, ízesítsük sóval és tarkaborssal. Tegyük félre, és hagyjuk állni egy kicsit.
- 4 Ezután a tésztát osszuk 2 egyenlő részre. Sodrófa vagy tésztagép segítségével nyújtsuk 2 mm vastagra. Vágjuk négyzetekre késsel, vagy raviolvágóval.
- 5 A négyzet egyik felére tegyünk egy teáskanálnyi tölteléket, és kenjük szét. Hajtsuk rá a tészta a üres felét és a széleit nyomkodjuk össze.
- 6 Egy edényben forraljunk vizet, és alaposan sózzuk meg. Hagyjuk a raviolit a forró vízben főni körülbelül 5 percig.
- 7 Közben elkészíthetjük a zsályás barnított vajat. Olvassuk fel a vajat egy serpenyőben, és kevergetve hevítsük, amíg barnaszínű és dióillatú nem lesz. A vége felé adjuk hozzá a zsályaleveleket, és süssük ropogósra.
- 8 Lecsepegtetjük és tálaljuk a raviolit. Meglocsoljuk zsályás vajjal, és reszelt parmezánnal díszítjük.

