Céklás ravioli ricottával és zöldűszerekkel

45–60 Perc

Elkészítés

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 zöldfűszereket, 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 raviolivágóval.
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. Olvasszuk 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.

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	Céklalé

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