

Ravioli de sfeclă roșie umpluți cu ricotta și verdețuri

45–60 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru ravioli:

300 g	Făină
2	Ouă
4	Gălbenușuri
	Sare de mare iodată
80 ml	Suc de sfeclă roșie

Pentru umplutură:

100 g	Ricotta
1	Galbenuș
0.5 linguri	Rozmarin tocat
0.5 linguri	Salvie mărunțită
0.5 linguri	Cimbru mărunțit
	Sare de mare iodată
	Bio Piper Mozaic boabe
50 g	Unt
10	Frunze proaspete de salvie
	Parmezan dat prin răzătoare

Pregătire

1. În primul pas, fierbeți sucul de sfeclă roșie și apoi lăsați-l să se răcească. Puneți făina într-un castron mare. Se amestecă sarea cu ouăle și apoi se adaugă făina. Adăugați treptat sucul de sfeclă roșie și frământați bine.
2. Ungeți aluatul cu ulei de măsline și înveliți-l în folie alimentară. Se lasă să se odihnească o oră. Între timp se poate pregăti umplutura.
3. Amestecați bine ricotta cu galbenușul de ou. Adăugați ierburile și condimentați cu sare și piper. Se pune deoparte si se lasă puțin la infuzat.
4. Împărțiți aluatul în 2 jumătăți egale. Întindeți până la 2 mm grosime. Tăiați pătratele de ravioli cu un cuțit sau un tăietor de pizza/ravioli.
5. Puneți o linguriță de umplutura pe jumătate din aluat. Apoi puneți cealaltă jumătate de aluat deasupra și apăsați pe margini.
6. Aduceți apă la fiert într-o cratița și sareți bine. Lăsați ravioli la înmuiat în apă fierbinte aproximativ 5 minute.
7. Între timp, se poate pregăti sosul brun de salvie. Topiți untul într-o tigaie și adaugați frunzele de salvie. Se prajesc până devin crocante.
8. Scurgeți ravioli și ornați cu parmezan ras.