



Ravioli de sfeclă roșie umpluți cu ricotta și verdețuri

🕒 45—60 Min. 🍷🍷🍷

Pregătire

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	Galbenus
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

- 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 galbenusul de ou. Adăugați ierburile și condimentați cu sare și piper. Se pune deoparte și 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 cratiță 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 adăugați frunzele de salvie. Se prajesc până devin crocante.
- 8 Scurgeți ravioli și ornați cu parmezan ras.

