



Ravioli od cikle punjeni ricottom i začinskim biljem

⌚ 45–60 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za raviole:

300 g	Brašna
2 kom	Jaja
4 kom	Žumanjka
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
80 ml	Soka od cikle

Za nadjev:

100 g	Ricotte
1 kom	Žumanjak
0.5 žličice	♦ Ružmarin sjeckani
1 žlica	Kadulje
0.5 žličice	♦ Majčina dušica usitnjena
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
50 g	Maslaca
10 kom	Svježih listova kadulje

- 1 Skuhajte sok od cikle, a potom ga ostavite da se ohladi. Stavite brašno u veliku zdjelu. Pomiješajte sol s jajima pa dodajte brašno. Postupno dodajte sok od cikle i dobro umijesite. Treba formirati čvrsto, glatko tijesto.
- 2 Tijesto premažite maslinovim uljem i zamotajte u prozirnu foliju. Ostavite da odstoji sat vremena. U međuvremenu možete pripremiti nadjev.
- 3 Ricottu dobro izmiješajte sa žumanjkom. Dodajte začinsko bilje i začinite solju i paprom. Ostavite sa strane.
- 4 Zatim tijesto podijelite na 2 jednake polovice. Valjkom za tijesto razvaljajte tijesto na 2 mm debljine. Izrežite tijesto na kvadrate nožem ili rezačem za pizzu/ravirole.
- 5 Na jednu polovinu staviti žličicu nadjeva i rasporedite. Zatim stavite drugu polovicu na vrh i stisnite na rubovima.
- 6 U loncu zakuhajte vodu i dobro je posolite. Ostavite raviole da se kuhaju u vrućoj vodi oko 5 minuta.
- 7 U međuvremenu možete pripremiti maslac s kaduljom. Otopite maslac u tavi i miješajte dok ne dobije smeđu boju i miris po orašastim plodovima. Pred kraj dodajte listiće kadulje i pržite dok ne postanu hrskavi.
- 8 Ravirole ocijedite i poslužite. Prelijte maslacem s kaduljom i ukasite ribanim parmezanom.

