

Ravioli z kiełbasą Salsiccia

45–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasto makaronowe

400 g	Mąka chwytliwa
100 g	Mąka gładka
200 g	Żółtka jajek
2 sztuki	Jajka, średni rozmiar
13 g	Oliwa z oliwek
25 g	Woda

Do nadzienia salsiccia

200 g	Salsiccia, kiełbasa surowa
100 g	Serek kremowy
1 łyżeczka	Przecier pomidorowy
3 łyżki	Drobno starty parmezan
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty
1 łyżka	Zioła Toskańskie mieszanka przypraw
1 szczypta	Czosnek granulowany
1 sztuka	Jajko do posmarowania

Przygotowanie

1. Z mąki, żółtka, jajek, oliwy i wody zagnieść gładkie ciasto. Zawiń w folię spożywczą i odstaw na co najmniej 30 minut.
2. Posól i popieprz salsiccię i podsmaż na patelni. Odcedź na sicie i ostudź. Następnie wymieszaj z serkiem śmietankowym, koncentratem pomidorowym, parmezanem, czosnkiem i ziołami i dopraw do smaku.
3. Rozwałkuj ciasto na makaron w cienkie paski. Następnie na cieście ułóż nadzienie salsiccia małymi porcjami. Posmaruj brzegi ciasta jajkiem, na wierzch połóż arkusz makaronu i dociśnij.

WSKAZÓWKA: Najłatwiej jest z maszyną do makaronu na poziomie 3.

4. Foremką do ciastek wycinaj okrągłe kółka. W kolejnym kroku dociśnij brzegi widelcem.
5. Zagotuj osoloną wodę i gotuj ravioli przez 5-6 minut. Na koniec ravioli można posmarować roztopionym masłem.