

Ravioli z nadzieniem feta i orzechami włoskimi

45—60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasto

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

Nadzienie serowo-orzechowe

300 g	Ser feta
4 łyżki	Śmietana
3 łyżki	Orzechy, posiekane
1 szczypta	Szałwia cięta
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty
1 szczypta	Majeranek otarty
1 szczypta	Mięta zielona otarta
1 Sztuka	Jajko do posmarowania

Przygotowanie

1. Z mąki, żółtka, oliwy, wody i jajek zagnieć gładkie ciasto. Ciasto zawiń w folię spożywczą i odstaw na 30 minut.
2. Ser feta rozgnieć widelcem, wymieszaj ze śmietaną i orzechami włoskimi. Następnie dopraw do smaku solą, pieprzem, miętą, majerankiem i szałwią.
3. Rozwałkuj cienko ciasto. Następnie wycinaj kółka okrągłą foremką do ciastek.

WSKAZÓWKA: Najlepszym sposobem na uzyskanie odpowiedniej grubości jest użycie maszyny do makaronu na poziomie 3.

4. Połóż nadzienie na środku, posmaruj brzegi jajkiem i złóż, tworząc półksiężyc. Mocno dociśnij krawędź.
5. Zagotuj osoloną wodę i gotuj ravioli przez 5-6 minut. Na koniec wlej roztopione masło.