



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A tésztához

400 g	Durumliszt
100 g	Finomliszt
200 g	Tojássárgája
2 db	Tojás, közepes
13 g	Olívaolaj
25 g	Víz

A salsiccia töltelékhez

200 g	Salsiccia
100 g	Krémsajt
1 tk	Paradicsompüré
3 ek	Parmezán, reszelt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész
1 ek	♦ Szárított paradicsomos-fokhagymás fűszerkeverék
1 csipet	♦ Fokhagyma granulátum
1 db	Tojás a kenéshez

Ravioli salsiccia töltelékkel

⌚ 45–60 Perc 

Elkészítés

- 1 A lisztet, a tojássárgáját, a tojást, az olívaolajat és a vizet sima tésztává gyúrjuk. Fóliába csomagoljuk, és legalább 30 percig pihentetjük.
- 2 Sózzuk, borsozzuk a salsicciát, és serpenyőben megsütjük. Leszűrjük és hagyjuk kihűlni. Ezután összekeverjük a krémsajttal, paradicsompürével, parmezánnal, fokhagymával és fűszernövényekkel, és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
- 3 A tésztát vékony csíkokra nyújtjuk. Ezután a salsiccia töltelékét kis halmokban a tésztára helyezük. Ezután a tészta széleit megkenjük tojással, ráhelyezünk egy tésztaalapot és lenyomkodjuk.

TIPP: A legjobb, ha a tésztagép hármas fokozatát választjuk.

- 4 Pogácsaszaggatóval kerek köröket vágunk ki, majd villával lenyomkodjuk a széleket.
- 5 Felforraljuk a sós vizet, és hagyjuk 5–6 percig főni benne a raviolit. Végül olvasztott vajon megforgatjuk.

