



# RAVIOLI S RICOTTOU

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

## Na ravioli s ricottou budete potrebovať (2 osoby):

2 stredne veľké vajcia, 200 g semoliny, 250 g ricotty, pažitku, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, maslo

## A TAKTO NA TO:

Odvážte 200 g semoliny. Na dosku vysypte múku, uprostred urobte jamku a do nej rozklepnite vajcia. Vidličkou pribierajte múku k vajíčkam až vypracujete cesto. To rukami vyhnette, zabalte do potravinovej fólie a nechajte v chladničke polhodinu odpočívať. Toto je klasický recept na akékoľvek domáce cestoviny. Vždy dodržte pomer 100 g semoliny a jedno vajce pre jednu osobu. Nie je potrebná soľ, ani voda. Semolinu môžete nahradiť obyčajnou hladkou múkou, ale ak máte možnosť použite radšej semolinu.

Cesto rozdeľte na štyri časti. Ak ste zručnejší, pokojne stačí cesto rozdeliť na polovicu. Ak však nemáte veľa skúseností so strojčekom na cestoviny, cesto by sa vám mohlo pri svojej dĺžke trhať alebo lepiť. Cesto prežehnajte strojčekom od najvyššieho stupňa po stupeň štyri. Na najvyššom stupni pretlačte trikrát, múku používajte minimálne. Cesto sa musí trochu lepiť, nie však príliš. Chce to len trocha praxe a nájdete si spôsob.

V miske zmiešajte ricottu s pažitkou, štipkou soli a korenia. Veľký hrniec s vodou postavte na varnú dosku a privedte do varu. Medzitým si jeden pás cesta položte na jemne pomúčenú dosku, lyžičkou ukladajte malé kôpky ricotty v dostatočnej vzdialenosti od seba. Preložte druhým pásom cesta a prstami uklepkávajte tak, aby vo vnútri neostal vzduch. Ak chcete vytvoriť okrem vynikajúceho jedla i pastvu pre oči použite vykrajovačku. Úplne jednoducho ju ale môžete nahradiť obyčajným nožom. Vykrajovačky na to určené navyše cesto pritlačia tak, aby sa cestovina nerozvarila. Ak použijete nôž, skontrolujte jednotlivé kusy a prstami dotlačte.

Ravioli varte v osolenej vode približne 4 až 5 minút. Po vytiahnutí v žiadnom prípade neoplachujte pod studenou vodou, ako je to vo viacerých domácnostiach zvykom. Na tanieri polejte roztopeným maslom, dozdobte trochu pažitky a korenia a môžete sa na ne vrhnúť.

