



Tekvicové ravioli

Na tekvicové ravioli budete potrebovať:

75 g hladkej múky
75 g hladkej kukuričnej múky
1 celé vajce
1 žĺtok

300 g očistenej maslovej tekvice
50 g masla
kôru z 1 citróna
soľ
čierne mleté korenie
štipka pomletých klinčekov

hrst vlašských orechov
maslo
pár lístkov šalvie

A TAKTO NA TO:

Pripravte cesto na ravioli. Múky, vajce a žĺtok spolu spracujte ručne, alebo v kuchynskom robote s nástavcom nožov. V prípade, že je cesto veľmi suché, dolejte trochu zvyšného bielka. Cesto zabaľte do potravinovej fólie a nechajte 30 minút v chladničke odpočívať.

Medzitým si pripravte tekvicovú náplň. Očistenú tekvicu nakrájajte na kocky, restujte na masle, pridajte citrónovú kôru, soľ, korenie a mleté klinčky. Tekvicu duste, pravidelne miešajte a minimálne podlievajte. Náplň nesmie byť veľmi riedka. Po dovarení odstavte a tekvicu popučte na kašu, prípadne dochuťte a nechajte vychladnúť.

Cesto rozdeľte na dve až štyri časti. Ak nemáte veľa skúseností so strojčekom na cestoviny, cesto by sa vám mohlo pri svojej dĺžke trhať alebo lepiť. Cesto prežeňte strojčekom od najvyššieho stupňa po stupeň štyri. Na najvyššom stupni pretlačte trikrát, múku používajte minimálne. Cesto sa musí trochu lepiť, nie však príliš.

Jeden pás cesta položte na jemne pomúčenú dosku, lyžičkou ukladajte malé kôpky tekvice v dostatočnej vzdialenosti od seba. Preložte druhým pásom cesta a prstami pritláčajte tak, aby vo vnútri neostal vzduch. Použite vykrajovačku, alebo nakrájajte ravioli napríklad do tvaru trojuholníka. Varte v osolenej vode približne 4 minúty.

Na panvici roztopte maslo, restujte na ňom na hrubo nasekané orechy a šalviu. Pridajte uvarené ravioli, dosoľte a premiešajte.