Raviolli s ricottou a zeleninou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- žloutky 7 ks
- hladká mouka 500 g
- trocha olivového oleje extra virgin 1 ks
- cuketa 350 g
- paprika 4 ks
- trocha soli a pepře 1 ks
- ricotta 500 g
- trocha bazalky 1 ks
- parmazán 100 g
- šalvěje 1 snítka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Ze žloutků a hladké mouky vypracujeme těsto, které necháme dvě hodiny odpočinout v lednici. Mezitím si připravíme náplně, nejprve zeleninovou: na olivovém oleji opečeme nakrájenou cuketu, přidáme papriky a rajčata zbavená semínek. Osolíme, opepříme a směs necháme řádně vychladnout. Poté si připravíme ricottovou náplň, do které přidáme jemně nakrájenou bazalku a nastrouhaný parmezán. Ochutíme solí a pepřem.
Těsto rozválíme na pruhy, poklademe ricottovou a zeleninovou náplní. Poté přikryjeme dalším pruhem, vytvarujeme čtverečky, ze kterých vytlačíme vzduch a rádýlkem odstraníme přebytečné

těsto tak, aby vznikly čtverce 7 x 7 cm. Raviolli necháme vařit v osolené vodě zhruba 4 minuty. Na olivovém oleji osmahneme lístky čerstvé šalvěje. Přidáme uvařené raviolli, promícháme a podáváme posypané parmezánem.