

heute gibt es...

Ravioli con Radicchio



Ingredienti: (Per 2 persone)

Per le tagliatelle:

- 200 g Semola rimacinata (in alternativa 100 g Mehl e 100 g di semola di grano duro)
- 2 uova
- un filo d'olio d'oliva

Per il ripieno:

- 1 EL Olivenöl
- 1 scalogno
- 100 g Radicchio
- 125 g Ricotta
- 50 g parmigiano
- Sale

Per la salsa:

- 200 ml di panna
- 1 spicchio d'aglio
- 2 rametti di timo fresco
- 30 g parmigiano

Per la decorazione:

- qualche foglia di radicchio

Preparazione:

1. Gli ingredienti per la pasta con le mani o un robot da cucina per una superficie liscia, elastica impastare la pasta. Questo poi avvolgere nella pellicola e lasciare riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.
2. Nel frattempo, il ripieno per i ravioli è cotto. Questo, prima tagliare il radicchio a striscioline e tritare lo scalogno. Scaldare l'olio in una padella contenente in esso fino a quando lo scalogno tagliato a cubetti vetroso e aggiungere il Radicchiostreifen. Questi avvannotti circa 5 minuti e lasciate raffreddare.
3. Una volta che il radicchio si è raffreddato, questo tritare finemente, aggiungere la ricotta e il parmigiano grattugiato e mescolare fino a che liscio. ancora di sale e alla fine il ripieno parte.
4. Per la pasta sfoglia deve essere implementato. Questo si può fare sia con un matterello o una macchina per la pasta. L'impasto deve essere così sottile, alla fine, che si presenti la tua mano può vedere attraverso di essa.

Suggerimento per i proprietari di Kitchenaid: mi rotolo per la mia pasta pasta ripiena sempre palco

È meglio rotolare due strisce di uguale lunghezza di pasta, li mette su una superficie ben infarinata e riempie prima che rotola la pasta rimanente. Naturalmente è possibile stendere e l'intero impasto con la macchina per la pasta e poi riempire tutti i piatti di pasta. E 'importante che voi, in entrambi i casi la pasta, che si sta non lo si utilizza, copre e protegge contro

l'essiccazione!

5. A proposito di quantità grandezza di una noce di ripieno a intervalli di circa 5 cm si sviluppa su un piatto di spaghetti.

Personalmente, mi piace per riempire il ripieno in una tasca da pasticciare, è possibile distribuire così basta prendere uno o due cucchiaino. Guardate quello che è caro a voi!

6. Per l'incollaggio non abbiamo bisogno di proteine, ma solo acqua. Questo sottile vernice intorno al ripieno.



7. partendo lentamente svolto mentre tenendo leggermente la pasta, in modo che le piastre di pasta aderire bene insieme, nei ravioli, ma non hanno l'aria ora da un lato di una seconda piastra di pasta sul carico di riempimento.





8. Infine, tagliare i ravioli con una ruota pasticcera e immagazzinata durante la preparazione della salsa su un piano di lavoro infarinato, coperto con un panno.



9. Per la salsa tritare l'aglio a cubetti e scaldare insieme con la panna e il timo a fuoco medio. Una volta che i gusti salsa aggiungono (circa 5-8 minuti) aggiungere il parmigiano grattugiato, farlo sciogliere e portare ad ebollizione leggermente timo. ancora aggiungere sale e pepe alla fine.
10. I ravioli in acqua salata per circa 4 minuti anche cucinare e servire su un piatto con qualche salsa e strisce tagliate radicchio.

