

Ravioli su antiena ir baravykais



Gaminimas

1. Pirmiausia pasidarykite tešlą. Norėdami pagaminti ravioli arba makaronų tešlą, šakute išmaišykite miltus ir kiaušinius dubenyje ir minkykite 10 minučių, kol taps elastinga ir lygi tekstūra (arba maždaug 5 minutes maišytuve su tešlos kabliu), jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens (Sunaudojau apie 2-3 šaukštus). Uždenkite maistine plėvele ir palikite 1-2 valandas arba per naktį šaldytuve.
2. Padarykite įdarą, įdėdami anties mėsą, parmezaną (arba bet kokį kitą kietąjį sūrį) nusausintus baravykus ir svogūnų laiškus į virtuvinį kombainą, ir susmulkinkite iki vientisos masės. Pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.
3. Kočėlu iškočiokite tešlą ant gerai miltais pabarstyto paviršiaus. Reikėtų ją iškočioti kuo ploniau, galite pabandyti padaryti stačiakampio formos formą ir supjaustyti ilgomis juostomis.
4. iškočiokite mažus rutuliukus iš įdaro ir padėkite iš eilės , palikdami maždaug centimetrą tarp rutulių. Ant viršaus ir tarp rutulių užpilkite šiek tiek vandens, užlenkite makaronus ir paspauskite tarp rutulių. Norėdami sukurti briaunotas kraštus, naudokite raviolio pjaustytuvą. Įsitikinkite, kad kraštai yra gerai užsandarinti.
5. jei ruošiate sviesto padažą, pirmiausia pagaminkite padažą. Viskas, ką jums reikia padaryti, tai pakepinti sviestą keptuvėje ant vidutinio stiprumo ugnies ir virti, kol jis kvepės riešutiniu ir rudu kvapu. Tuo metu kol sviestas ruduos Užvirkite puodą su vandeniu ir virkite raviolius 2-3 minutes, kol jie pakils į viršų. Išimkite kiaurasamčiu ir keptuvėje švelniai apkepkitė parudavusiame svieste. Patiekite su tarkuotu kietuoju sūriu ir šviežiai maltais juodaisiais pipirais.

Jei ruošiate raviolius su sultiniu, įkaitinkite sultinį puode ir paskaninkite. Virkite raviolius sultinyje ir tada patiekite su šiek tiek sultinio. Patiekite su tarkuotu parmigiano reggiano ir šviežiai maltais juodaisiais pipirais.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

200 g	miltai
2 dideli	kiaušiniai
600 g	smulkintos anties mėsos (likusios nuo keptos visos įdarytos obuoliais anties iš Kitchen me
1 puodelis	smulkiai tarkuoto parmezano sūrio (plius pabarstyti papildomai)
20 g	džiovinėtų baravykų, mirkytų karštame vandenyje 15 minučių
5	lapiniai svogūnai
	Druskos ir pipirų
150 g	sviesto ARBA anties sultinio