

Равиоли с тыквой и пеканом

Ингредиенты

для теста:

- Мука - 600 г
- Яйцо - 6 шт
- Семолина - половина стакана

для соуса:

- Растительное масло - 2 ст. л для жарки
- Шалфей - 10 листиков
- Сливочное масло - 250 г

для начинки:

- Пекан - 60 г
- Тыква - 500 г мякоть
- Чеснок - 4 зубчика
- Сыр Рикотта - 150 г
- Багет - 1 кусок
- Яйцо - 1 шт
- Мускатный орех - на кончике ножа
- Сыр Пармезан - 50 г
- Морская соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Разогрейте духовку до 200 С.

2

Выложите орехи на противень и отправьте в духовку на 5 минут, чтобы они дали аромат. Затем измельчите в блендере или мелко порубите.

3

Разотрите в ступке чеснок с парой щепоток соли, оливковым маслом, перцем, мелко рубленным шалфеем (несколько листиков сохраните). Хорошо смажьте этой пряной смесью кусочки тыквы и запекайте в разогретой духовке 25–30 минут. Тыква должна стать мягкой и золотистой.

4

Дайте тыкве немного остыть, чтобы она не обжигала руки. Переложите в блендер и взбейте в пюре. Выложите в миску, добавьте мягкий сыр (или творог), половину измельченного пекана, хлебную крошку, мускатный орех и яйцо. Попробуйте и добавьте соль и перец по вкусу. Все хорошенько перемешайте и уберите начинку в холодильник.

5

Для теста просейте муку горкой на рабочую поверхность. Сверху сделайте углубление, разбейте в него яйца и начинайте аккуратно вымешивать, постепенно подбирая муку от центра к краям горки. Руками тесто нужно вымешивать минимум минут 15, оно должно стать эластичным и очень упругим. Или можете воспользоваться комбайном и вымешивать тесто специальной насадкой около 10 минут.

6. Скатайте тесто в шар, заверните в пленку и дайте ему отдохнуть 15–20 минут в холодильнике или при комнатной температуре, если на кухне не очень жарко.

6

Скатайте тесто в шар, заверните в пленку и дайте ему отдохнуть 15–20 минут в холодильнике или при комнатной температуре, если на кухне не очень жарко.

7

Разогрейте на сковороде 1–2 ст. л. растительного масла, добавьте листья шалфея и быстро, буквально за несколько секунд обжарьте их до хруста. Затем шумовкой переложите на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего масла.

8

Тесто разделите пополам, и тонко раскатайте в специальном машинке для пасты. Толщина теста не должна быть больше 0,5 мм, так тонко раскатать его руками будет сложно.

9

Выложите пласт теста на присыпанную мукой поверхность, сверху разложите по ложке начинки на достаточном расстоянии друг от друга. Вокруг начинки пройдитесь смоченной водой кисточкой. Накройте вторым пластом теста и при помощи формочки или стакана вырежьте квадратные или круглые ravioli. Аккуратно, ребром ладони, пройдитесь по ravioli в направлении от начинки к краям, чтобы выпустить воздух и хорошо слепить края теста.

10

Присыпьте ravioli семолиной и накройте влажным полотенцем, пока не отправите их в кастрюлю, чтобы тесто не подсохло.

11

Вскипятите в большой кастрюле воду. Выложите в кипяток ravioli и варите, пока они не всплывут.

12

Пока варятся ravioli, в небольшой сковороде растопите сливочное масло.

13

Готовые ravioli полейте сливочным маслом, украсьте хрустящими листочками шалфея, посыпьте оставшимся пеканом и подавайте.

Приятного вам аппетита :)