Ravioli po sardyńsku z ziemniakami

Tłuczone ziemniaki z twarożkiem i parmezanem, doprawione czosnkiem i ziołami, tworzą smakowite nadzienie pierożków ravioli. Niewielką ilość oliwy dodaje się do nich tuż przed podaniem. Nie straci ona ani odrobiny smaku, a danie będzie wyglądało na bardziej tłuste, niż jest w rzeczywistości.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

100 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

500 g ziemniaków, gotowanych i tłuczonych
3 łyżki serka śmietankowego
5 cebulek dymek, pokrojonych w plasterki
2 łyżki natki pietruszki, posiekanej
4 łyżeczki świeżego tymianku, posiekanego
4 łyżki parmezanu, świeżo startego
4 ząbki czosnku, posiekane
1 jajko, lekko ubite
450 g dojrzałych pomidorów lub 400 g pokrojonych pomidorów z

puszki
1 łyżka oliwy z oliwek extra virgin

Ciasto na pierożki
450 g mąki
4 jajka, lekko ubite
1 łyżka oliwy z oliwek extra virgin
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1) Przygotować ciasto na pierożki. Wsypać mąkę do miski, dodać szczyptę soli i zrobić pośrodku zagłębienie. Wlać w nie jajka i oliwę. Stopniowo dodawać mąkę i wyrabiać ciasto, początkowo widelcem, a następnie rękami. W razie potrzeby dodać 1–2 łyżki wody, żeby ciasto było gęste. Zagniatać 5–10 minut, aż zrobi się jednolite. Włożyć do torebki foliowej i odstawić w temperaturze pokojowej na godzinę.

2) Wymieszać utłuczone ziemniaki z serkiem śmietankowym, dymką, natką pietruszki oraz połową tymianku, parmezanu i czosnku. Doprawić solą i pieprzem, dodać jajko i wymieszać.

3) Pokroić ciasto na 4 części. Włożyć trzy z nich do foliowej torebki, a czwartą rozwałkować na bardzo cienką, podłużną warstwę o wymiarach około 20 x 50 cm. Przykryć i rozwałkować podobnie drugą ćwiartkę.

4) Wyłożyć po łyżeczce nadzienia na pierwszą warstwę ciasta w odstępach 5 cm. Wszystkich porcji nadzienia powinno być 21, w 7 rzędach i 3 szeregach. Posmarować ciasto między nadzieniem odrobiną wody i przykryć drugą warstwą ciasta. Przycisnąć wierzchnią warstwę do dolnej pomiędzy porcjami nadzienia, a następnie przekroić wzdłuż zlepionych linii karbowanym kółkiem do ciasta lub ostrym nożem. Porozdzielać pierożki i ułożyć je na lekko oprószonym mąką talerzu. W ten sam sposób przygotować resztę pierożków ravioli z pozostałego ciasta i nadzienia.

5) Jeśli nie ugotujemy ravioli natychmiast, należy oprószyć je mąką, przykryć luźno folią spożywczą i wstawić do lodówki. Ugotować w ciągu 24 godzin lub zamrozić.

6) Rozgrzać w rondlu na małym ogniu pomidory z solą i pieprzem. Wrzucić ravioli do dużego garnka z wrzątkiem i gotować około 3 minut, aż zrobią się miękkie. Starannie odlać.

7) Ułożyć ravioli na podgrzanym półmisku. Nałożyć na nie pomidory oraz resztę czosnku, tymianku i parmezanu. Skropić oliwą i od razu podawać.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 480 kcal, 21 g białka, 13 g tłuszczów (w tym 4 g NKT), 73 g węglowodanów (w tym 4 g cukrów), 4 g błonnika

Źródło zdjęcia: Shutterstock