

Ravioli z grzybami w sosie ziołowym

Ravioli kupowane w sklepie nigdy nie są tak smaczne i delikatne, jak zrobione w domu, ze świeżo przygotowanym nadzieniem. Nie jest to potrawa łatwa i jej wykonanie zajmuje sporo czasu. Najlepiej przyrządzić ją na elegancki sobotni lub niedzielny obiad, kiedy mamy trochę więcej czasu.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

100 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

3 łyżki oliwy z oliwek extra virgin

4 szalotki, posiekane

1 ząbek czosnku, posiekany

450 g pieczarek, drobno posiekanych

3 łyżki brandy

30 g suszonych borowików, namoczonych, odsączonych i drobno posiekanych

100 g razowej bułki tartej

55 g świeżo startego parmezanu

2 jajka
2 łyżki posiekanej natki pietruszki lub świeżej bazylii
1 łyżeczka posiekanego świeżego majeranku (lub 1/4 łyżeczki suszonego)
świeże ciasto na makaron
250 g fasolki szparagowej lub groszku cukrowego
2 łyżki gałązek świeżego tymianku
1 łyżka oliwy z oliwek extra virgin
sól i pieprz

Sos ziołowo-czosnkowy

750 ml wywaru drobiowego lub z warzyw
180 ml wytrawnego białego wina
1 ząbek czosnku, posiekany
1 łyżka świeżych listków tymianku (lub 1/4 łyżeczki suszonego)
4 cukinie, pokrojone w plasterki lub kostkę

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Rozgrzać oliwę w dużym rondlu. Wrzucić szalotki i smażyć kilka sekund, dodać czosnek i pieczarki. Smażyć na dużym ogniu, mieszając, aż przyrumienią się pieczarki, a następnie zmniejszyć ogień i smażyć jeszcze 10 minut, aż grzyby odparują.
- 2) Wlać brandy i podgrzewać, aż wyparuje. Zdjąć rondel z ognia. Doprawić solą i pieprzem.
- 3) Wrzucić borowiki, bułkę tartą, parmezan, jajka, natkę pietruszki lub bazylię i majeranek. Utrzeć na wilgotną masę i wstawić do lodówki na czas przygotowania pierożków.
- 4) Podzielić ciasto na cztery równe części i każdą osobno rozwałkować. Jeśli używamy maszynki do makaronu, należy ustawić ją na najmniejszą grubość. Jeśli wałkujemy ciasto, należy to robić na stolnicy nie poprószonej mąką. Przekroić każdą rozwałkowaną porcję na 2 pasy o wymiarach około 10×50 cm.

5) Ułożyć pas ciasta na stolnicy. Wykładać po 1 łyżeczce nadzienia w odstępach około 5 cm. Margines ciasta dookoła każdej porcji nadzienia powinien być na tyle duży, by umożliwił sklejenie z drugim pasem, który nałoży się na wierzch.

6) Zwilżyć ciasto wokół każdej porcji nadzienia odrobiną wody. Przykryć drugim pasem ciasta i zlepić je dookoła porcji nadzienia. Pokroić ząbkowanym kółkiem do krojenia lub ostrym nożem.

7) Ostrożnie porozdzielać pierożki ravioli i każdy obtoczyć w mące. Ułożyć w jednej warstwie na talerzu i wstawić do lodówki. Zrobić pierożki z pozostałego ciasta.

8) Aby przyrządzić sos ziołowo-czosnkowy, należy wymieszać w rondlu wywar, wino i czosnek. Doprowadzić do wrzenia i gotować na dużym ogniu 5–10 minut, aż sos przesiąknie czosnkiem. Dodać tymianek i cukinię. Gotować na dość dużym ogniu 5–10 minut, aż cukinia zmięknie (ale nie będzie się rozpadać), a sos nieco wyparuje i nabierze intensywnego smaku.

9) Wrzucić ravioli do wrzącej wody i gotować 4–5 minut, aż wypłyną na powierzchnię i będą al dente, czyli lekko twarde. Na ostatnie 30–60 sekund gotowania wrzucić fasolkę szparagową lub groszek cukrowy. Dokładnie odcedzić.

10) Przełożyć ravioli z fasolką lub groszkiem na talerze do zupy i połączyć sosem ziołowo-czosnkowym z cukinią. Posypać tymiankiem i skropić odrobiną oliwy z oliwek. Podawać natychmiast.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 573 kcal, 25 g białka, 18 g tłuszczów (w tym

5 g NKT), 70 g węglowodanów (w tym 5 g cukrów), 6 g błonnika

Źródło zdjęcia: Adobe Stock