



RAVIOLI to tradycyjne włoskie pierożki w kształcie kwadratów, wykonane z ciasta makaronowego, z nadzieniem w środku. Nadzienie do ravioli może być różne. Są to kompozycje różnych mięs, ryb, warzyw, serów, z dodatkami słodkiego pieczywa lub bułki tartej. Podaje się je z różnymi sosami odpowiednio dopasowanymi do nadzienia, np. z sosem pomidorowym, winegret, śmietaną, masłem lub oliwą z przyprawami. Ravioli łatwo można wykonać przy pomocy miksera KitchenAid z przystawką do wałkowania ciasta (z zestawu KPPA) oraz drugiej - do napełniania farszem i zlepienia (KRAV).

Wykonanie ciasta:

Ciasto szykuje się takie jak na makaron (powinno być nieco bardziej elastyczne, żeby pierożki przyjmowały więcej farszu) – najlepiej z mąki semoliny, jajek, oliwy z oliwek (niekiedy dodaje się odrobinę wody) oraz szczypty soli. Proporcje poszczególnych składników zależą od rodzaju farszu.

Do dzieży wsypać mąkę i sól. Zamontować mieszadło i włączyć prędkość na 4. Dodawać po jednym całe jajka, a na końcu oliwę. Mieszać krótko, aż cząsteczki ciasta zaczną się zlepiać. Wtedy wyjąć zawartość dzieży i uformować w całość, poczym owinąć folią i pozostawić na 15-30 minut, aby ciasto odpoczęło i mąka wchłonęła wilgoć.

Po tym czasie zamontować do miksera przystawkę - wałkowarkę i ustawić grubość wałkowania na pozycję 1. Ukroić niewielki kawałek ciasta, a pozostałą część zawinąć z powrotem w folię, aby nie wyschła. Odcięty kawałek ciasta po spłaszczeniu w rękach wielokrotnie wałkować, składając go w międzyczasie za każdym razem na pół. Gdy wyraźnie zmieni kolor na jaśniejszy i jego konsystencja stanie się jednorodna, wałkować dalej, zmieniając po kolei nastawy maszyny aż do pozycji 6.

Zlepianie pierożków:

Powstałe w w/w sposób paski ciasta, układać na powierzchni posypanej mąką.

Zamienić wałkowarkę na maszynkę do ravioli. Jeden z pasków ciasta złożyć na pół, wsunąć złożoną krawędzią pomiędzy wałki przystawki, złożyć przystawkę wg instrukcji i dozować farsz łyżeczką, starając się go wciskać jak najwięcej. W międzyczasie zdecydowanym ruchem obracać pokrętle (wg instrukcji obsługi przystawki) zlepiając w ten sposób pierożki ravioli, które powstają w formie wstęgi, zlepienie po trzy w rzędzie i są nacięte na brzegach. W tej postaci ułożyć je razem na płóciennym szmatce i podsuszyć, poczym oddzielić od siebie. W podobny sposób wykonać ravioli z pozostałych pasków ciasta. Gotować w dużej ilości osolonej wody przez parę minut (aż będą „al dente”).

Osączone podawać z odpowiednio dobranym sosem i ewentualnie z innymi dodatkami.



Na zdjęciach - nasi mistrzowie kuchni: Giancarlo Russo i Robert Sowa

Receptury szefa kuchni executive – Giancarlo Russo:

Ravioli z rybą sola i serem gorgonzola / Ravioli con sogliola e gorgonzola

Ciasto

500 g semoliny
4 jajka duże
20g soli
łyżka oliwy z oliwek

Farsz

150 g ryby sola, zaparzonej przez 5 min.
200 g szpinaku zblanszowanego
80g gorgonzoli
1 żółtko surowe
koper włoski - natka
szczypta gałki muskatolowej,
pieprz i sól

Sos:

80 g gorgonzoli
1 łyżka śmietany 36%
1 g szafranu niemielonego

Dekoracja: krem balsamico

Solę gotować na parze przez ok. 5 min. Szpinak zblanszować i osączyć na sitku. Rybę, szpinak i gorgonzolę zemleć, wymieszać z żółtkiem, dodać przyprawy. Korzystając z przystawki KitchenAid do ravioli przygotować pierożki. Ser rozpuścić na patelni w śmietanie, nie zagotowywać! Dodać szafran i starannie wymieszać. Sos wylać na talerz, na nim ułożyć ugotowane ravioli, dla dekoracji polać kremem balsamicznym (do kupienia m.in. w sklepach sieci Bomi).

Idealnie zharmonizowane proporcje różnych wariantów wykonania i podania ravioli:

Ravioli z łososiem / Ravioli con salmone

Ciasto

300 g semoliny
3 jaja, sól

Farsz

1000 g łososia świeżego
30 g świeżego kopru
2 jaja
czarny pieprz, sól

Podawać z sosem śmietanowo-pomidorowym:

150 ml śmietany 36 %
½ łyżeczki koncentratu pomidorowego
1 gałązka kopru, sól

Ravioli z dynią / Ravioli con la Zucca

Ciasto

300 g semoliny
3 jaja, sól

Farsz

800 g dyni
8 szt biszkoptów Amaretto
50 g Parmiggiano Reggiano
gałka muszkatołowa, pieprz i sól

Podawać:

z 80 g masła,
8 świeżymi listkami szalwii
i 50 g Parmiggiano Reggiano

Ravioli z serem ricotta i szpinakiem / Ravioli con ricotta e spinaci

Ciasto

300 g semoliny
3 jaja, sól

Farsz

500 g szpinaku
300 g ricotta
100 g Parmiggiano Reggiano
gałka muszkatołowa do smaku, sól

Sos:

500 g pomidorów pelati
bulion warzywny
3 łyżki oliwy z oliwek
10 g pokrojonej cebuli
3 listki świeżej bazylii, sól

Ravioli z borowikami (podgrzybkami) / Ravioli con funghi porcini

Ciasto

300 g semoliny
3 jaja, sól

Farsz

800 g borowików (podgrzybków)
200 g Ricotta
100 g Pecorino
3 jaja
1 gałązka natki pietruszki, sól

Podawać z sosem z sera gorgonzola:

2 łyżki śmietany 36 %
100 g Gorgonzoli
20 g orzechów włoskich

Ravioli z sałatą radicchio i włoską wędzoną szynką / Ravioli con radicchio e speck

Zielone ciasto:

300 g semoliny
200 g szpinaku
1 jajo
1 żółtko
sól

Farsz

300 g Ricotta
100 g speck
100 g sałaty radicchio
10 g cebula
2 łyżeczki oliwy z oliwek, sól

Podawać z sosem parmezanowym:

50 ml śmietany 36 %
100 g Parmiggiano Reggiano

Ravioli tradycyjną metoda...

4 do 6 porcji

czas przygotowania 30 minut plus 1 godzina na wyschnięcie pierożków

czas gotowania 40 minut

450 g podstawowego ciasta makaronowego wywałkowanego przystawką do wałkowania, ustawioną docelowo na pozycję 6

pastę pomidorową (passata)

1 cebula

1 marchewka

1 łodyga selera naciowego

1 duży ząbek czosnku

90 g chudej wieprzowiny albo cielęciny, pokrojonej na kawałki

90 g prosciutto (surowa, wędzona, przyprawiona ziołami szynka wieprzowa)

1 łyżka stołowa listków świeżego oregano

sól i świeżo zmielony czarny pieprz

1 łyżka stołowa oliwy z oliwek

3-4 łyżki stołowe czerwonego wina lub bulionu

50 g parmezanu

mąka do posypywania stolnicy

Używając maszynki do tarcia i szatkowania z bębniem o średnich oczkach, posiekać do dzieży miksera cebulę, marchew, seler i czosnek, na prędkości 4.

Wymienić ją na maszynkę do mięsa z zamontowanym sitkiem o mniejszych otworach.

Na prędkości 4 zmielić do dzieży z posiekanymi warzywami wieprzowinę lub cielęcinę oraz szynkę. Dodać oregano, przyprawy do smaku i dobrze wymieszać.

Rozgrzać olej w dużej patelni i poddusić powoli mięso i warzywa z winem lub bulionem, często mieszając przez 20 do 30 minut, aż mięso będzie gotowe. Uważać, żeby produkty nie przypaliły się albo nie wysuszyły zbyt mocno. Zdjąć z kuchenki, osączyć i zostawić do przestudzenia.

Używając maszynki do tarcia i szatkowania z bębniem o drobnych oczkach, zetrzeć parmezan na prędkości 4.

Rozkładać płaty świeżego ciasta na posypanej mąką powierzchni i formować, krojąc nożem, prostokątne kawałki wielkości około 15 x 7 cm.

Na połowie rozwałkowanego ciasta rozkładać w dwóch rzędach, w równych odstępach co 5 cm, niewielką ilość farszu, używając małej łyżeczki.

Brzegi ciasta i przestrzenie między rzędami zwilżyć wodą lub roztrzepanym jajkiem. Przykryć drugą połową ciasta.

Obie warstwy ciasta ugnieść wzdłuż posmarowanych miejsc, między porcjami farszu i radełkiem kroić kwadratowe pierożki. Zostawić przykryte ściereczką na 1 godzinę.

Ravioli gotować w dużej ilości posolonej wrzącej wody, przez 3 do 4 minut lub aż będą „al dente”. Dobrze osączyć i włożyć do garnka z sosem pomidorowym, wymieszać i przygrzać. Podawać od razu posypane parmezanem.

Teraz, dzięki nowej przystawce do ravioli (KPR) - ravioli jeszcze łatwiej.