

Celozrnné ravioli s ricottou a špenátem



V době plné polotovarů a "usnadněného" vaření si zřídka uděláme čas na přípravu domácích těstovin. Pokud si je ale přece jen zkusíte udělat, nebudete litovat. Zkuste třeba tyto plněné ravioly ze špaldové mouky. I pár kousků vás zasytí a snaha bude jistě oceněna.

Porce: 2 porce (8-10 ks)

Příprava: 60 min

Označení: Vhodné pro vegetariány.

Ingredience

na těsto

- 1 vejce
- 130 g hladké špaldové mouky
- špetka soli
- zhruba 2 lžíce vody + dle potřeby
- lžička olivového oleje

na náplň

- 80 g ricotty
- 80 g čerstvého špenátu
- špetka soli, mletý pepř
- 1/2 stroužku česneku
- 1 malý žloutek (stačí i polovina a druhou můžete přidat k těstu)

na servírování

- 1 silnější plátek másla

- 30 g nastrouhaného parmazánu

Postup

1. Z ingrediencí na těstoviny rukou vypracujte hladké těsto, které nechte 15-30 min uležet v ledničce. Konzistencí by mělo být tuhé tak akorát, podle potřeby přidejte vodu nebo olej.
2. Zatímco se těsto chladí, připravte náplň. Špenát operte a spařte, přidejte trochu prolisovaného česneku a soli. Pár minut restujte. Poté si ho přendejte na prkénko, nechte lehce vychladnout a pokrájejte na menší kousky (samozřejmě můžete použít i mražený listový špenát). Špenát přendejte do misky, přidejte k němu ricottu, zbytek prolisovaného česneku, sůl, pepř a žloutek. Vše dohromady dobře promíchejte.
3. Vyndejte si těsto a vyválejte ho na pomoučněném vále do plátu. Nyní to závisí na vás, jakou metodu zvolíte - zdali použijete vykrajovátko na ravioli, nebo přímo tvořítko, či ravioli vykrajíte a spojíte ručně. Při použití vykrajovátko si rozdělte těsto na půl a na jednu polovinu s dostatečným odstupem vedle sebe kladte vždy po lžičce náplně. Druhý těstový plát opatrně položte navrch, lehce přitlačte okolo náplně a poté vykrojte tvary.
4. Přiveďte k varu vodu v hrnci a pomalu po jednom vkládejte ravioli. Opět je vylovte až vyplavou na povrch. Nechte pořádně okapat a servírujte na talíře. Polijte je rozpuštěným máslem a posypte parmezánem. Nelekněte se, že jich je málo... ravioli jsou syté :)

- autor: Michaela Bebová
- www.biochemicka.cz
- zdroj fotky: Shutterstock.com