



Ravioli cu ricotta și ciuperci

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

	Aluat:	270 g	făină
3	ouă	1 vârf	sare
	Umplutură:	250 g	ciuperci brune
300 g	ricotta	1	ceapă
1	cățel de usturoi	1	lămâie bio
60 g	miez de nucă zdrobit		Sos:
300 ml	smântână lichidă	1	legătură busuioc
	ulei de măsline		sare și piper

Instructions

Ciupercile adaugă acestei rețete simple de ravioli un plus de proteine și savoare.

Pasul 1. Prepară aluatul și lasă-l să se odihnească o oră, la temperatura camerei.

Pasul 2. Rade coaja de lămâie și stoarce sucul.

Pasul 3. Sotează, timp de 10 minute, în ulei de măsline, ceapa, usturoiul și ciupercile tocate fin.

Pasul 4. Condimentează cu sare și piper. Umplutura este gata când zeama lăsată de ciuperci a scăzut de tot.

Pasul 5. Combină ricotta, ciupercile calde, coaja de lămâie și jumătate din cantitatea de nuci tocare, sare și piper.

Pasul 6. Formează ravioli și fierbe-i 5 minute, în apă clocotită cu sare.

Pasul 7. Toarnă smântâna într-o cratiță, adaugă sucul de lămâie rămas, busuiocul tocat, un strop de ulei de măsline, sare și piper.

Pasul 8. Încălzește sosul timp de 5 minute, apoi emulsionează, cu ajutorul unui blender manual sau al unui tel.

Pasul 9. Scurge ravioli de apă, pune-i în farfurii, stropește-i cu sos și ornează cu nucile rămase și câteva frunze de busuioc.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Ravioli cu ricotta și ciuperci

Stand 10.12.2023