

Delícia

Ravioli cutters, 4 shapes / Tvořítka na ravioli, 4 tvary
Ravioli-Former, 4 Formen / Moules-découpoirs à ravioli, 4 formes
Taglia ravioli, 4 forme / Cortapastas Ravioli, 4 formas
corta massas de Ravioli, 4 formas / Foremki do ravioli, 4 kształty
Tvorítka na ravioli, 4 tvary / Формочки для ravioli, 4 вида

A RAVIOLI WITH SPINACH AND RICOTTA (SERVES 4, APPROX. 25 RAVIOLI)

Dough: Blend 400 g plain flour "00" with 3 eggs, water and salt, process into smooth dough and leave to rest in a cool place for at least one hour wrapped in food-packaging cling film.

Filling: Stew 100 g fresh spinach on butter, strain it, squeeze, chop into fine pieces and put back into the frying pan. Add 300 g ricotta, 5 tbsp. grated parmesan, a pinch of nutmeg and salt and stir well. Remove the mixture from the heat, whisk in an egg and leave to rest in a cool place.

Ravioli: Roll the dough out into a thin square and divide it into halves, imprint the cutter shape in a row on one half of the dough, place the filling into the centre of each piece using a teaspoon and brush the dough around the filling with whisked egg. Cover with the other half of the dough, lightly press the places between the fillings with your fingers and use the cutter to cut ravioli. Boil them in salted water with a drop of oil for approx. 7 minutes.

Useful hint: Pour butter on the ravioli and sprinkle with parmesan before serving.

S RAVIOLI SE ŠPENÁTEM A RICOTTOU (4 PORCE, CCA 25 KS)

Těsto: 400 g hladké mouky "00" smíchejte se 3 vejci, vodou a solí a připravte hladké těsto, které nechte v potravinové fólii nejméně hodinu v chladu odležet.

Náplň: 100 g listového špenátu poduste na másle, sceďte, vymačkejte, najemno posekejte a vraťte na pánve. Přidejte 300 g ricotty, 5 lžic strouhaného parmazánu, špetku muškátového oříšku a sůl a dobře promíchejte. Do odstavené směsi vmíchejte vejce a nechte v chladu odpočinout.

Ravioli: Těsto tence rozválejte a rozdělte na poloviny, na jednu polovinu těsta obtskněte v řadách tvar tvořítka, do středů rozmístěte lžičkou náplň a kolem náplně potřete rozšlehaným vejcem. Přikryjte druhou polovinou těsta, mezi náplněmi zlehka přitiskněte prsty a pomocí tvořítka vykrojte ravioli, které povařte cca 7 minut v osolené vodě s kapkou oleje.

Dobry tip: Ravioli před podáváním polijte máslem a posypte parmazánem.

D RAVIOLI MIT SPINAT UND RICOTTA-KÄSE (4 PORTIONEN, CA. 25 STÜCK)

Teig: 400 g glattes Mehl "00" mit 3 Eiern, Wasser und Salz vermischen, zu glattem Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Füllung: 100 g Blattspinat in Butter dünsten, abgießen, ausdrücken, klein hacken. Wieder in die Bratpfanne geben, 300 g Ricotta und 5 EL geriebene Parmesan-Käse zugeben, mit Prise Muskatnuss und Salz würzen, gut vermischen. Die Füllmasse vom Herd nehmen, Ei einmischen, kalt ruhen lassen.

Ravioli: Den Teig dünn ausrollen, in zwei gleichgroße Teigblätter teilen, auf einem Teigblatt reihenweise den Former abdrücken, in die Mitten circa 1 TL Füllung geben, rund um die Füllung mit verquirltem Ei bestreichen. Das zweite Teigblatt auflegen, rund um die Füllung leicht andrücken und mit dem Ravioli-Former Teigtaschen ausstechen, die Ravioli in leicht kochendem Salzwasser mit einem Schuss Öl in ca. 7 Minuten garen lassen.

Guter Tipp: Vor dem Servieren Ravioli mit Butter begießen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

F RAVIOLI AUX ÉPINARDS ET À LA RICOTTA (4 PORTIONS, ENVIRON 25 PCS)

Pâte: mélangier 400 g de farine fine 00 (farine type 55 en France) avec 3 œufs, de l'eau et du sel, en préparer une pâte lisse, la laisser reposer emballée dans un film alimentaire pendant au moins une heure au frais.

Farce : faire revenir 100 g d'épinards en feuilles avec du beurre, égoutter, presser, hacher finement et les remettre sur la poêle. Ajouter 300 g de ricotta, 5 cuillères de parmesan râpé, une pincée de noix de muscade et de sel, et bien mélanger le tout. Incorporer un œuf dans ce mélange, hors du feu, et laisser reposer pendant au moins une heure au frais.

Ravioli : diviser une fine feuille de pâte en deux parties égales, presser la forme du découpoir en rangées sur une moitié de la pâte, déposer au milieu la farce avec une cuillère et enduire avec de l'œuf battu autour de la farce. Recouvrir avec la seconde partie de la pâte, appuyer légèrement avec les doigts entre les farces et découper les raviolis à l'aide du moule. Les faire cuire pendant 7 minutes environ dans de l'eau salée avec une goutte d'huile.

Bonne astuce : arroser les raviolis avec le beurre et saupoudrer avec le parmesan.

G RAVIOLI CON SPINACI E RICOTTA (4 PORZIONI, CIRCA 25 RAVIOLI)

Impasto: Amalgamare 400 g di farina bianca tipo „00“ con 3 uova, acqua e sale; continuare ad amalgamare fino ad ottenere un impasto morbido e consistente, quindi lasciare a riposo in un luogo fresco per almeno un'ora avvolto nella pellicola trasparente.

Ripieno: Cuocere a fuoco lento gli spinaci con il burro, scolarli, strizzarli e sminuzzarli a pezzetti prima di metterli in padella. Aggiungere 300 g di ricotta, 5 cucchiai di parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale e mescolare il tutto per bene. Rimuovere il composto ottenuto dal piano cottura, aggiungere un uovo crudo e lasciare a riposo in un luogo fresco.

Ravioli: Stendere l'impasto in una sottile sfoglia quadrata e dividerla in due metà uguali, premere il taglia ravioli su una delle due metà di impasto crudo, distribuire il ripieno nel centro di ciascun pezzo utilizzando un cucchiaio e spennellare l'impasto con l'uovo sbattuto. Coprire con l'altra metà dell'impasto, premere leggermente con le dita facendo aderire per bene le due sfoglie ed utilizzare il taglia ravioli per ricavare i ravioli. Cuocerli in acqua salata con un goccio d'olio per circa 7 minuti.

Consiglio utile: Versare il burro fuso sui ravioli e spargere del parmigiano grattugiato prima di servirli in tavola.

H RAVIOLI CON ESPINACOS Y RICOTTA (4 RACIONES, APROXIMADAMENTE 25 RAVIOLIS)

Masa: Mezclar 400 gr de harina "00" con 3 huevos, agua y sal, amasar hasta obtener una masa suave y dejar reposar en un lugar fresco por lo menos una hora envuelta en film apto para alimentos.

Relleno: Cocinar 100 gr de espinacas frescas con mantequilla, colar, escurrir, cortar en trozos pequeños y poner en la sartén. Añadir 300 gr de ricotta, 5 cucharadas de queso parmesano rallado, una pizca de nuez moscada y sal y mezclar bien. Retirar la mezcla del calor, batir con 1 huevo y dejar reposar en un lugar fresco.

Ravioli: Extender la masa con forma de cuadrado fino y dividir en dos mitades, imprimir la forma del cortapastas haciendo filas en una de las mitades de masa, colocar el relleno en el centro de cada pieza utilizando una cucharita y pintar la masa alrededor del relleno con huevo batido. Cubrir con la otra mitad de masa, presionar ligeramente en el espacio entre los rellenos con sus dedos y utilizar el cortapastas para cortar raviolis. Hervirlos en agua salada con una gota de aceite durante aproximadamente 7 minutos.

Consejo útil: Poner mantequilla sobre los raviolis y espolvorear con queso parmesano antes de servir.

J RAVIOLI COM ESPINAFRE E QUEIJO RICOTTA (PARA 4, APROX. 25 RAVIOLI)

Massa: Misturar 400 gr de farinha de trigo "00" com 3 ovos, água e sal. Processar tudo numa massa lisa e deixar descansar em lugar fresco pelo menos uma hora envolta em película aderente.

Recheio: Estufar 100 gr de espinafre fresco em manteiga, coar, espremer, picar em finos pedaços e colocar novamente na frigideira. Adicionar 300 gr de queijo ricotta, 5 colheres de sopa de queijo parmesão, uma pitada de noz-moscada e sal. Mexer bem. Retirar a mistura do lume, misturar um ovo batido e deixar reposar em lugar fresco.

Ravioli: Entender a massa num quadrado fino e dividi-lo em duas metades iguais, marcar a forma de corte em linha numa metade da massa, Colocar o recheio no centro de cada peça usando uma colher de chá e pincelar a massa em torno do recheio com ovo batido. Cobrir com a outra metade da massa, pressionar levemente com os dedos os espaços entre o recheio e usar o cortador para cortar o ravioli. Fervê-los em água salgada com uma gota de óleo durante aproximadamente 7 minutos.

Dica útil: Deitar manteiga nos raviolis e polvilhar com queijo parmesão antes de servir.

K RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ (4 PORCJE, OK. 25 SZT.)

Ciasto: 400 g mąki należy wymieszać z 3 jajkami, wodą oraz solą. Następnie należy przygotować gładkie ciasto, zawiniąć w folię spożywczą i odstawić do lodówki na co najmniej godzinę.

Nadzienie: 100 g liści szpinaku należy podsmażyć na maśle, następnie odsączyć i posiekać na drobno. Ponownie przełożyć na patelnię. Dodać 100 g ricotty, 5 łyżek startego parmezanu, szczyptę gałki muszkatołowej, sól - wszystko dobrze wymieszać. Do przygotowanego nadzienia należy wmieścić jedno jajko, pozostawić w chłodnym miejscu.

Ravioli: Ciasto należy cienko rozwałkować, następnie należy rozdzielić je na dwie połowy, na jednej połowie należy odcisnąć w rzędki wybrany kształt foremki, łyżeczką nanieść nadzienie, ciasto dookoła nadzienia posmarować roztrzepanym jajkiem. Drugą połową ciasta należy nakryć nadzienie. Następnie lekko docisnąć palcami i za pomocą foremki wykroić ravioli, które należy gotować ok. 7 minut w osolonej wodzie z kropką oleju.

Wskazówka: Ravioli przed podaniem należy polać masłem, posypać parmezanem.

L RAVIOLI SO ŠPENÁTOM A RICOTTOU (4 PORCIE, CCA 25 KS)

Cesto: 400 g hladkej múky "00" zmiešajte s 3 vajcami, vodou a soľou a pripravte hladké cesto, ktoré nechajte v potravinovej fólii najmenej hodinu v chlade odležať.

Náplň: 100 g listového špenátu poduste na masle, sceďte, vyžmýkajte, najemno posekajte a vraťte na panvicu. Pridajte 300 g ricotty, 5 lyžíc strúhaného parmazánu, štipku muškátového orieška a soľ a dobre premiešajte. Do odstavenej zmesi vmiešajte vejce a nechajte v chlade odpočinúť.

Ravioli: Cesto tenko rozvalkajte a rozdelte na polovice, na jednu polovicu cesta otlačte v radách tvar tvořítka, do stredov rozmestnite lyžičkou náplň a okolo náplne potřete rozšlehaným vajcom. Přikryte druhou polovicou cesta, medzi náplňami zlehka pritlačte prstami a pomocou tvořítka vykrojte ravioli, ktoré povařte cca 7 minút v osolenej vode s kvapkou oleja.

Dobry tip: Ravioli pred podávaním polejte maslom a posypte parmazánom.

P RAVIOLI SO ŠPINATOM I SYROM RICOTTA (4 PORCII, OK. 25 SZTUK)

Těsto: 400 g muki „00“ smesajte s 3 vajcami, vodou i soľou i pripravte jednoludnude testo, ktorude zaverните v piševudnu plenuku i pomestite po krajnej mere na čas v chodudnude mesto.

Nadınnka: 100 g špinatu protuštite v masle, sceđite, otořmudite, melko nareřudte i snova pomestite v skovorodu. Dodařte 300 g rikotty, 5 stovudvuh lořek terudtu sřa parmezau, šepudtu muškudnudu oreřa, soľ i horřu peremesudite. Vmesudite v smesř udju i pomestite v chodudnude mesto.

Ravioli: Těsto raskatudite v tunkej list i rozdělite na polovudny, na odnu polovudnu tēsta sledka vydavudite v řadu otudiski formudki, v seredudnu pomestite lořkud smesř, i tēsto vokrud smesř smudřte vřidudym udřom. Nakrudite vřudru polovudnu tēsta, sledka priřmudite paldudny tēsto meddu nadudnnkou i s pomosřud formudki vřureřudte ravioli. Vardite ok. 7 minud v podudlenud vodě s kapudlej masla.

Horřudid sved: Ravioli pered podadud na stol poludte maslom i posudřte sřrom parmezau.