





Ravioli z dynią i szałwiowym masełkiem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto na ravioli -

Farsz do ravioli z dynią i twarogiem

-

Okrasa: -

masło - 1/2 kostka

szałwia świeże listki - 6 szt.

parmezan tarty - 30 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować ciasto na ravioli wg. przepisu:

[CIASTO NA RAVIOLI](#)

KROK 2: Przygotować farsz z dyni i twarogu wg przepisu:

[FARSZ DO RAVIOLI](#)

KROK 3: Następnie ciasto przeciąć na pół i jedną część rozwałkować posypując mąką na długi prostokąt. Na tak rozwałkowane ciasto w kilkucentymetrowej odległości układamy porcję farszu. Przydaje się tutaj specjalnie forma do wykonania ravioli ale nie jest konieczna. Rozwałkowujemy drugą część ciasta i przykrywamy nim ciasto z farszem.

KROK 4: Dociskamy lekko brzegi i przestrzenie między farszem, usuwając przy tym powietrze. Nożem, radełkiem lub przy pomocy formy do ravioli wycinamy małe pierożki. Dociskamy lekko

brzezi powstałych pierożków. Gotujemy po kilka sztuk we wrzącej wodzie. Kiedy wypłyną na wierzch gotujemy jeszcze chwilę.

KROK 5: Masło rozpuszczamy na małej patelni i dodajemy posiekaną szalwię. Chwilę podsmażamy. Polewamy nim ugotowane ravioli i posypujemy tartym parmezanem.