Ravioli z mąki kasztanowej

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- mąka z kasztanów Bio Planet - 1 szklanka
- mąka orkiszowa jasna - 1 szklanka
- 2 jaja i 50 ml wody (lub ok 150 ml wody w wersji wegańskiej) -
- pieczarki - 250 g
- szpinak baby - 3 garść
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- natka - 1 garść
- oliwa z oliwek lub masło ghee - 3 łyżka
- parmezan tarty (opcjonalnie) - 4 łyżeczka

Dodatkowe info:

Ravioli są przepyszne. Słony smak przeplata się za słodyczą mąki kasztanowej, do tego oliwa i smak parmezanu. Następne zrobię z suszonymi pomidorami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę kasztanową koniecznie przesiać przez sito, dodać orkiszową. Zrobić wgłębienie, wsypać sól, wbić jaja (w wersji wegańskiej tylko wodę) i zagnieść elastyczne ciasto . Zawinąć w folię i niech odpocznie ok 30 minut.

KROK 2: Kiedy ciasto odpoczywa obrać pieczarki, pociąć w plasterki i udusić na niewielkiej ilości oliwy lub masła ghee. Kiedy będą miękkie dodać 3 garście szpinaku a kiedy liście się zblanszują doprawić solą , czosnkiem gałką muszkatołową i pieprzem. Całość

przełożyć do malaksera (odlać wodę jeśli taka powstała spod pieczarek i szpinaku) lub zmielić w maszynce. Do gotowego farszu dodać jeszcze 2 łyżki tartego parmezanu. oraz drobniutko pociętą natkę.

KROK 3: Ciasto podzielić na dwie równe części i rozwałkować

KROK 4: Na cieście układać porcje farszu.

KROK 5: Przykryć drugim płatem ciasta.

KROK 6: Wycinać ravioli lub zrobić pierożki jakie lubisz. Ja miałam przyrząd do ravioli.

KROK 7: Gotowe, wycięte ravioli ugotuj w osolonej wodzie. Ok 5-10 minut w zależności od grubości ciasta.

KROK 8: Wyłóż ravioli, polej oliwą z oliwek, posyp natką pietruszki i tartym parmezanem.