

V tomto kurzu si připravíme domácí ravioli se špenátem a ricotou.

Rychlé, jednoduché a svěží jídlo, které mě vždy potěší a prakticky vždy mám na něj suroviny po ruce. Na tvořítka a vykrajování dnes zapomeňte, tyhle ravioli budou rychlé a jednoduché.

Receptura:

<u>Ravioli se špenátem a ricotou</u>	2 porce	1 porce gramy	4 porce gramy	10 porcí gramy
italské těstoviny - těsto	100 g	100	400	1000
ricota	200 g	100	400	1000
čerstvé špenátové listy	100 g	50	200	500
máslo	50 g	25	100	250
olivový olej	4 ml	4	16	40
česnek	1 stroužek	5	20	50
parmasán	40 g	20	80	200
šťáva z citronu	1/8	4	16	40
pepř	špetka špetka / 10	špetka	špetka	větší špetka
sůl / sůl na vaření těstovin	g	špetka / 5	1/20	1/50
voda na vaření	2 litry	1000	4000	10000
muškátový oříšek	špetka	špetka	špetka	větší špetka
čerstvé bylinky				
šalvěj / oregano / máta /	pár snítek	pár snítek	menší hrst	velká hrst
celkem	600 g	304	1216	3040

Pracovní postup na Ravioli se špenátem a ricotou:

Začneme náplní: pánev dáme na střední teplotu a přidáme olivový, který necháme trochu zahřát společně s kouskem másla. Přidáme prolisovaný česnek, necháme jen lehce zpěnit a nasypeme špenátové listy, které chvíli mícháme, než zavadnou. Listy dáme na prkno a překrájíme, vložíme do mísy, přidáme ricotu, sůl, pepř, špetku muškátového oříšku, trochu šťávy z čerstvého citronu a parmezán. Vše promícháme, ochutnáme, případně znova dochutíme a dáme do lednice.

Ted' je čas pustit se do přípravy těsta a zároveň si dát vařit hrnec s osolenou vodou. Voda na těstoviny by měla být slaná jako moře a ještě se mi nestalo, abych ji přesolil.

Pomoučené domácí těsto válíme ručně nebo strojkem na těstoviny. Jakmile máme vyválený dlouhý pás těsta o šíři cca 15cm stačí ho zarovnat na pravidelný obdélník. Lžící nabíráme náplň a klademe ji jednotlivě v rozestupech 3-4 cm po celé délce v jedné polovině těsta, druhou polovinou budeme těsto překrývat. Jakmile je náplň na místě, potřeme okraje

rozšlehaným vajíčkem a potřeme také mezi náplní. Teď přehneme těsto na sebe a stlačíme hranou dlaně na kraje a spoje mezi jednotlivými náplněmi. Nebylo to nic složitého, jednotlivé ravioli oddělíme nožem nebo rádýlkem a jsou připraveny k vaření v osolené vodě.

Ravioli tedy dáme vařit, stačí 2 minuty a mezitím si na pánvi připravíme zcela jednoduchou omáčku. Pánev rozehřejte na střední stupeň, přidejte půl lžíce másla a čerstvé bylinky. Vhodná je šalvěj, oregano i máta. Trošku podlijte vývarem nebo vodou, ve které se vaří těstoviny. Přidejte citronovou šťávu, která dá omáčce svěžest a trochu čerstvého pepře a špetku soli. Do omáčky přilívejte tekutinu po troškách. Po dvou minutách jsou ravioli uvařené al dente a bez proplachování je dejte z hrnce rovnou do omáčky. Přidejte pár kousků studeného másla, případně zase trošku tekutiny a chvíli je v omáčce prohřejte a obalte. Studené máslo omáčku zahustí a dá jí krémovou konzistenci. Servírujte v hlubokém talíři postrouhané parmazánem, zakapané kvalitním olivovým olejem.

Na talíři ještě postrouháme parmazánem a dozdobíme bylinkami. Perfektní, dobrou chuť!

I plněné těstoviny jako jsou ravioli zvládnete rychle a jednoduše.

Skladování:

Naplněné ravioli můžete skladovat pár hodin v lednici, ale musí být pomoučené ze všech stran, rozložené vedle sebe a přikryté nejlépe folií. Myslete na to, že po čase začínají vlhnout. Nejlepší je však skladovat těsto a náplň zvlášť, vždy je připravit a vařit čerstvé.

Jak je to se smetanovou v těstovinách

Smetana se přidává hlavně do těstovin, které jsou plněné, zejména do těch domácích. Plněné těstoviny byly historicky luxusnější jídlo a smetana patřila také k dražším surovinám. Ostatní těstoviny jako špagety, tagliatelle, farfalle atd., se naopak vaří bez použití smetany. Vychází to tedy z historie, kdy plněné těstoviny byly časově náročnější a používaly se do nich dražší a tedy méně cenově dostupné suroviny a ostatní pasta byla jednoduchá, rychlá a dostupná na přípravu i cenu.

Regionální jídlo má v každém koutu světa svou logiku a vychází z regionálních surovin a zvyků, proto si zaslouží dodržovat původní recepturu.

<u>Ravioli s houbami a smetanou</u>	2 porce	1 porce gramy	4 porce gramy	10 porcí gramy
italské těstoviny - těsto	100 g	100	400	1000
houby	200 g	200	800	2000
šalotka	2 ks	40	160	400
máslo	25 g	12	48	120
olivový olej	4 ml	4	16	40
česnek	2 stroužky	10	40	100
smetana 33%	100 ml	50	200	500
vývar nebo bílé víno	150 ml	150	600	1500
parmasán	30	15	60	150
šťáva z citronu	1/8	4	16	40
pepř	špetka	špetka	špetka	větší špetka
sůl / sůl na vaření těstovin	špetka / 10g	špetka / 5	1/20	1/25
voda na vaření	2 litry	1000	4000	vař na 2krát
muškátový oříšek	špetka	špetka	špetka	větší špetka
čerstvé bylinky				
plocholistá petržel / pažitka	lžíce	půl lžíce	hrst	velká hrst
celkem	760 g	381	1524	3810

Pracovní postup na Ravioli s houbami a smetanou:

Rozehřejeme pánev na střední stupeň, přidáme olivový olej a nadrobno nakrájenou šalotku. Šalotku necháme lehce zesklivatět a přidáme houby nakrájené na menší kostičky. Hodí se žampiony ať obyčejné nebo zahradní, lesní hříbky, lišky, prostě mix toho co máte rádi a k dispozici. Houby krátce zarestujeme, přidáme stroužek česneku prolisovaný nebo nakrájený najemno, posolíme a restujeme do zlatavé barvy asi 4 minuty. Poté přendáme do mísy, přidáme čerstvě mletý pepř, strouhneme malou špetku muškátového oříšku, pár kapek šťávy z citronu, nastrouháme $\frac{3}{4}$ parmazánu, najemno nakrájené bylinky, $\frac{1}{3}$ smetany a promícháme a necháme uležet v lednici 20 – 30 minut nebo to urychlíme v mrazáku. Na přípravu omáčky použijeme stejný postup jako na náplň, tedy hříbky tentokrát můžou být nakrájené na větší kousky nebo jemné proužky, orestujeme na šalotce a olivovém oleji, přidáme česnek a špetku soli a krátce restujeme do zlatavé barvy. Podlijeme vývarem a svaříme na polovinu objemu (můžeme také podlít bílým vínem a trochou vody z těstovin místo vývaru). Přidáme zbytek smetany ještě trochu nasekaných bylinek a případně dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou a kousky studeného másla. Servírujeme v hlubokém talíři postrouhané parmazánem, zakapané kvalitním olivovým olejem.

Poznámky: