

# Medvehagymás ravioli vaddisznával

Szerző: Kapallo G. Gyula  
2016. március 20.  
Utolsó frissítés 2016. március 20.

Á

Á A tésztához:

- 500 gr liszt
- 4 db tojás
- 4 cs medvehagyma
- 1 kk só
- 1 ek olívaolaj

A tésztához:

- 40 dkg vaddisznás sajt (vagy pörkölt)
- 2 ek tejföl vagy mascarpone
- 5 dkg pirított dióbél
- 5 dkg reszelt ementáli
- 1 kk ártús szerecsendió
- 1 tk szarvasgombaolaj (vagy gombapor)

- sós, borsos medvehagyma leveleit megmossuk, lecsepegtetjük, majd a robotgép aprítójának segítségével pörkölt-sajt, só, és a nyers tojásokkal, sóval, valamint az olívaolajjal. Az így kapott keverékhez hozzáadjuk a lisztet, és kézzel vagy a robotgép dagasztás funkcióival homogén tésztát gyúrunk belőle néhány perc alatt. Amíg a ravioli tésztát elkészítjük, a gombásccák formáját tésztát egy konyharuhával lefedve pihentetjük. A tésztát elkészítés után is roppant egyszerű: vegyük elő a hűtőbelet a legutóbbi vaddisznás sajt, vagy pörkölt maradványait, aprítsuk fel durvára és keverjük hozzá a sajt, a pörkölt és a robotgépben. Ezután keverjük a tejfölet, a reszelt sajtot, a durvára aprított dióbélet, a fűszereket, valamint az állás szerint egy teáskanálnyi szarvasgombaolajat, vagy kevés erdei gombaport.

A pihentetett tésztából, lisztezett táblán sodrásával kb. 2 mm (gyufaszál) vastagságú tésztalapot nyújtunk, aminek egyik felére kb. 5x5 cm-es táblákra 1-1 csapott evőkanálnyi tésztát kupacokat helyezünk el. Ezután a tésztát oldalra finoman ráhajtjuk a tésztalap másik felét és a szabadon érintkező tésztafelületeket közösen fél óráig állatjuk, majd rekedve arra, hogy közben a tészták mellől kiszorítsuk a levegőt. Ha ezzel megvagyunk, az egyes párnákat állatjuk egymáshoz egy derelyeszaggató segítségével, és lobogós sós vízben főzzük 5 perc alatt).

Állás szerint, erdei gombából készült káposztát mártásban, vagy pirított pörkölt dióval, esetleg mandulaliszttal meghintve tálalhatjuk.

Borajánlás:

Hordásos érlelésű szőlőfajták furmintot vagy chardonnay-t fogyasszunk hozzá vulkanikus területek helyein, de szőlőben jellemezhető pinot noir vagy kadarka hajtásai is.