

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 parmezán)
- 2 ek tejföl vagy mascarpone
- 5 dkg pirított dió
- 5 dkg reszelt ementáli
- 1 kk só
- 1 tk szarvasgomba olívaolaj (vagy gombapor)

- só, bors medvehagyma leveleit megmossuk, lecsepegtetjük, majd a robotgép aprítójának segítségével pörkölt, sóval, valamint az olívaolajjal. Az így kapott keverékhez hozzáadjuk a lisztet, sóval vagy a robotgép dagasztás funkcióival homogén tésztát gyúrunk belőle néhány perc alatt. Amíg a ravioli tésztát elkészítjük, a gombát formát tésztát egy konyharuhával lefedve pihentetjük. A tésztát elkészítéskor is roppant egyszerű: vegyük elő a hűtőbe a legutóbbi vaddisznás sajt, vagy parmezán maradékot, aprítsuk fel durvára és keverjük hozzá a vaddisznás sajt, vagy parmezán robotgépben. Ezután keverjük a tejfölet, a reszelt sajtot, a durvára aprított dióbelet, a fűszereket, valamint az állás szerint egy teáskanálnyi szarvasgombaolajat, vagy kevés erdei gombaport.

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

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

Borajánlás:

Hordásról szőlőszőlő furmintot vagy chardonnay-t fogyasszunk hozzá vulkanikus területek helyeire, de szőlőben jellemezhető pinot noir vagy kadarka hűvös tájok is.