

MedvehagymÁjs ravioli vaddisznÁ³val

SzerzÁ: Kapallo G. Gyula
2016. májrcius 20.
UtolsÁ³ frissÁ-tÁ³s 2016. májrcius 20.

Á

Á A tÁ³sz³tÁ³jhoz:

- 500 gr rÁ³tesliszt
- 4 db tojÁ³js
- 4 cs medvehagyma
- 1 kk sÁ³
- 1 ek olivaolaj

A tÁ³l³telÁ³okhoz:

- 40 dkg vaddisznÁ³ sÁ³¼lt (vagy pÁ³rÁ³rkÁ³¼lt)
- 2 ek tejfÁ³¼l vagy mascarpone
- 5 dkg pirÁ³-tott diÁ³bÁ³¼l
- 5 dkg reszelt ementÁ³¼li
- 1 kk Á³rÁ³¼lt szerecsendiÁ³
- 1 tk szarvasgombÁ³js olÁ³-vaolaj (vagy gombapor)

- sÁ³, borsA medvehagyma leveleit megmossuk, lecsepegtetjÁ³¼k, majd a robotgÁ³¼p aprÁ³-tÁ³jÁ³¼nak segÁ³-tsÁ³gÁ³¼vel pÁ³pesÁ³-tjÁ³¼k, Á³s Á³sszekeverjÁ³¼k a nyers tojÁ³sokkal, sÁ³val, valamint az olÁ³-va olajjal. Az Á³-gy kapott keverÁ³¼khez hozzÁ³adjuk a lisztet, Á³s kÁ³zzel vagy a robotgÁ³¼p dagasztÁ³ funkciÁ³¼jával homogÁ³¼n tÁ³sz³tÁ³j³¼t gyÁ³¼runk belÁ³le nÁ³hÁ³¼n alatt. AmÁ³-g a ravioli tÁ³l³telÁ³okÁ³¼t elkÁ³szÁ³-tjÁ³¼k, a gombÁ³ccÁ³¼ formÁ³¼t tÁ³sz³tÁ³j³¼t egy konyharuhÁ³¼val lefedve pihentetjÁ³¼k. A tÁ³l³telÁ³ok elkÁ³szÁ³-tÁ³se is roppant egyszerűÁ³: vegyÁ³¼k elÁ³ a hÁ³¼tÁ³bÁ³¼l a legutÁ³bbi vaddisznÁ³ sÁ³¼lt, vagy pÁ³rÁ³rkÁ³¼lt maradÁ³¼kÁ³¼t, aprÁ³-tsuk fel durvÁ³¼ra Á³s kevÁ³¼s szaft hozzÁ³adjÁ³¼s¼jával pÁ³pesÁ³-tsÁ³¼k a robotgÁ³¼pben. EzutÁ³¼n keverjÁ³¼k a tejfÁ³¼l³¼t, a reszelt sajtot, a dÁ³¼rvÁ³¼ra aprÁ³-tott diÁ³bÁ³¼let, a fÁ³¼szereket, valamint Á³-zÁ³¼s szerint egy teÁ³¼skanÁ³¼nyi szarvasgombÁ³js olajat, vagy kevÁ³¼s erdei gombaport.

A pihentetett pÁ³sz³tÁ³¼bÁ³¼l, lisztezett tÁ³¼blÁ³¼n sodrÁ³¼fÁ³¼val kb. 2 mm (gyufaszÁ³¼l) vastagsÁ³¼gÁ³¼ tÁ³sz³talapot nyÁ³¼jtunk, aminek egyik felÁ³¼re kb. 5x5 cm-es tÁ³¼volsÁ³¼gokra 1-1 csapott evÁ³¼kanÁ³¼nyi tÁ³l³telÁ³ok kupacokat helyezÁ³¼nk el. EzutÁ³¼n a tÁ³l³telÁ³ok oldalra finoman rÁ³¼haj³¼tjuk a tÁ³sz³talap má³¼sik felÁ³¼t Á³s a szabadon Á³rintkezÁ³¼ tÁ³sz³tafelÁ³¼leteket kÁ³zÁ³¼l³lel Á³¼tÁ³¼getve Á³sszetapasztjuk, tÁ³¼rekedve arra, hogy kÁ³¼zben a tÁ³l³telÁ³ok mellÁ³¼l kiszorÁ³¼tsuk a levegÁ³¼t. Ha ezzel megvagyunk, az egyes pÁ³¼rnÁ³¼cskÁ³¼kat vÁ³¼llasszuk el egymÁ³¼stÁ³¼l egy derelyeszaggatÁ³¼ segÁ³-tsÁ³gÁ³¼vel, Á³s lobogÁ³¼ sÁ³s vÁ³-zben fÁ³¼zzÁ³¼k kÁ³¼ 5 perc alatt).

Á³-zÁ³¼s szerint, erdei gombÁ³¼kbÁ³¼l kÁ³¼szÁ³¼lt má³¼rtÁ³¼sban, vagy pirÁ³-tott Á³¼rÁ³¼lt diÁ³¼val, esetleg mandulaliszttel meghintve tÁ³¼lalhatjuk.

BorajÁ³¼nlÁ³¼:

HordÁ³¼s Á³¼rleÁ³¼sÁ³¼ szÁ³¼raz furmintot vagy chardonnay-t fogyasszunk hozzÁ³¼ vulkanikus termÁ³¼helyekrÁ³¼l, de szÁ³¼ba jÁ³¼hetnek kÁ³¼nnnyÁ³¼ pinot noir vagy kadarka hÁ³¼zasÁ³-tÁ³¼sok is.