

(odc.32) ravioli z ricottą, pecorino i parmezanem

Przepis z programu [Przekręty Jamiego Olivera](#) (odc.32)

trudność: **trudne**

Ciasto

5 żółtek od kur wolnego chowu

450g mąki (najlepiej—z pszenicy durum, włoska mąka typu „00”; można wziąć też mąkę poznańską typ 500 wymieszaną z mąką krupczatką typ 500 w proporcji 1:2)

Nadzienie

300g sera ricotta (najlepiej bawolego)

2 łyżki startego pecorino

2 łyżki startego parmezanu

kilka gałązek świeżego majeranku

skórka otarta z cytryny

sól morska i świeżo zmielony czarny pieprz

2 łyżki oliwy

½ łyżki startego pecorino do posypania

½ łyżki startego parmezanu do posypania

świeże listki szalwi

Przygotowanie

Do malaksera wsypać mąkę, dodać żółtka. Włączyć na około 30 sekund. Ciasto powinno mieć konsystencję bułki tartej. Wyłożyć na blat, wyrabiać parę minut, aż będzie elastyczne i sprężyste. Uwaga: zasadnicze proporcje na makaron to 1 jajko na 100 g mąki. Tu dajemy same żółtka, więc proporcje są nieco inne. Proporcje zmieniają się także w zależności od gatunku i wilgotności mąki, trzeba więc mąkę dozować „na oko” i w razie potrzeby trochę dosypać, jeśli ciasto się klei. Gotowe ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na około pół godziny, żeby odpoczęło. W tym czasie przygotować nadzienie: wymieszać sery, otartą skórkę z cytryny, pieprz i sól oraz posiekane listki majeranku. Wyjąć ciasto, odciąć kawałek i rozwałkować na grubość około 1 mm. Nie wałkować zbyt wielkich porcji ciasta naraz, jest to zbyt czasochłonne. Z ciasta wyciąć kwadrat o boku około 14 cm. Po jednej stronie kwadratu nałożyć kopsiastą łyżkę nadzienia. Posmarować brzeg ciasta wodą, zawinąć i ścisnąć brzegi, uważając, żeby nie powstały zagniecenia i żeby nie zostawić wewnątrz powietrza. Ravioli gotować w osolonym wrzątku przez 3-4 minuty. W tym czasie podsmażyć na oliwie listki szalwii, wyjąć i osączyć na ręczniku kuchennym. Ugotowane ravioli przełożyć na małą patelnię, wlać odrobinę gorącej wody, dodać łyżkę startego pecorino i wymieszać, potrząsając patelnią. Podawać posypane smażoną szalwią, startym parmezanem oraz świeżo zmielonym pieprzem.