

RECEPTY NA DOMÁCÍ TĚSTOVINY

Domácí těstoviny se v žádném případě nedají srovnat s kupovanými, proto se skuteční gurmáni pustí do jejich výroby sami. Těstoviny mohou být opravdovou specialitou, ale často nás trápí, jak na to, a jestli se nám podaří. A zde vstupuje na scénu profesionální sada pro výrobu domácích raviol, ale i závitků nebo mini koláčů. S tímto setem vykrojíte dokonalé kruhy a vytvoříte božské ravioly.





Nejjednodušší a tradiční italský recept na těstovinové těsto

Porcí: 4

Suroviny:

200 g mouky

špetka soli

2 vejce

Příprava:

Mouku prosijete na pracovní plochu, uděláte do ní důlek, do kterého dáte sůl, vejce, případně i lžičku olivového oleje. Prsty pak začnete hníst od středu a postupně přidávat mouku z okraje. Poté začnete hníst. Hnete přibližně 10 minut. Těsto tvarujete do bochníku, přikryjete vlhkým ubrouskem a necháte odpočívat 30 minut. Poté ho vyválíte a tvarujete.



Ravioli s prosciuttem a krevetami

Porcí: 4

Suroviny:

máslo

kopr

sůl

2 vejce

pepř

1/4 póрку

trochu smetany

250 g mouky

špetka soli

5 plátků prosciutta

1 šálek krevet

Příprava:

Mouku prosijete na podklad, uprostřed uděláte důlek a do něj položíte vejce. Lehce osolíte a zaděláte těsto. Necháte odpočívat 15 minut, poté ho vyválíte a vykrajujete kruhy.

Prosciutto nakrájíte na malé kousky a opečete na másle. Na každý kruh dáte lžičku náplně, okraje potřete rozšlehaným vejcem a dobře zavřete. Vaříte v osolené vodě. Ravioli ve slané vodě vaříte 10 minut. Jsou hotové, když vyplavou na povrch.

V pánvi rozpustíte kousek másla a na něm orestujete krevety, lehce je osolíte a přidáte na tenko nakrájený pórek. Restujete jen tolik, aby pórek lehce změkkl. Opepříte a zalijete smetanou. Přivedete k varu a ochutíte koprem. Omáčkou přelijete uvažené ravioli.



Ravioli s náplní ze špenátu a ricotty

Porcí: 4

Suroviny:

300 g mouky

3 vejce

lžička olivového oleje

špetka soli

500 g blanšírovaného špenátu

300 g ricotty nebo tvarohu dle výběru

špetka muškátového oříšku

sůl, pepř, dle chuti vejce

Příprava:

Těsto připravíte jako na domácí těstoviny, přikryjete a necháte odpočívat půl hodiny. Mezitím se pustíte do náplně. Nejdříve blanšírujete špenát a dobře ho scedíte. Když vychladne, vyždímáte ho. Nakrájíte na jemno.

Poté v misce vidličkou rozdrobíte ricottu, přidáte blanšírovaný špenát, vše osolíte, opepříte, ochutíte muškátovým oříškem, nastrouhaným parmazánem a přidáte vejce, pokud jste se pro to rozhodli. Pokud je náplň příliš mokrá, přidáte lžičku strouhanky.

Vyválíte těsto, vykrojíte kruhy a přidáte náplň. Okraje potřete vodou a těsto dobře stiskněte pomocí přístroje ze sady. Vaříte v osolené vodě. Ravioli ve slané vodě vaříte 10 minut. Jsou hotové, když vyplavou na povrch.



Domácí ravioli se sýrem, pažitkou a piniovými oříšky

Porcí: 4

Suroviny:

300 g mouky

9 žloutků

3 lžíce olivového oleje

čajová lžička soli

250 g feta sýra

1 hrst nastrouhaného sýra

1 hrst pažitky

40 g piniových oříšků

Příprava:

Nejdříve prosejete mouku do nádoby a přidáte sůl. Poté přidáte žloutky a všechno dohromady zpracujete v těsto. Těsto zabalíte do průhledné folie a dáte do lednice na 30-45 minut. Mezitím připravíte náplň. Fetu nakrájíte na malé kousky a přidáte nastrouhaný sýr a na malé kousky nakrájenou pažitku. V nádobě zahřejete olej a opečete piniové oříšky, poté je vyjměte na papírový ubrousek, aby se vsákl přebytečný tuk. Poté je smícháte s ostatními ingrediencemi

Když je těsto dostatečně odpočaté, vyndáte ho z lednice, pracovní plochu posypete moukou a těsto velmi tenké vyválíte. Poté sklenicí vykrojíte kruhy a do středu každého kruhu položíte trochu náplně. Spodní polovinu okraje kruhu potřete žloutkem, horní část těsta přeložíte a dobře uzavřete pomocí přístroje na přípravu těstovin. Poté vložíte do osolené vody a vaříte asi 10-12 minut.



Domácí masové těstoviny

Porcí: 4

Suroviny:

Těsto:

200 g mouky

2 vejce

1 špetka soli

Masová náplň:

1 kg mletého hovězího masa

50 g nastrohaného sýra

2 polévkové lžíce nasekané petrželky

2 stroužky česneku, rozdrcené česna

1 čajová lžička soli

1 čajová lžička pepře

1 polévková lžíce oleje

1 vejce

Vývar:

1 polévková lžíce domácí kořenící směsi

200 ml vody

Příprava:

Mouku nejdříve prosijete do nádoby a přidáte sůl. Poté přidáte žloutek a všechno dohromady zpracujete v hladké těsto. Těsto zabalíte do potravinářské folie a necháte odpočívat.

Mleté maso opečete na tuku, přidáte nasekanou petrželku, sůl, pepř a česnek. Mícháte a smažíte 20 minut. Odstavíte, přidáte vejce a vmícháte nastrohaný sýr. Znovu důkladně promícháte a necháte, aby směs vychladla.

Těsto vyválíte tenké a vytvarujete kruhy. Z náplně tvarujete malé kuličky a kladete je na vykrojené kruhy, poté je stisknete dohromady, aby vznikl raviol.

Ravioli ve slané vodě vaříte 10 minut. Jsou hotové, když vyplavou na povrch. Do zbylé směsi pro náplň přilijete vývar a přelijete přes ravioli.