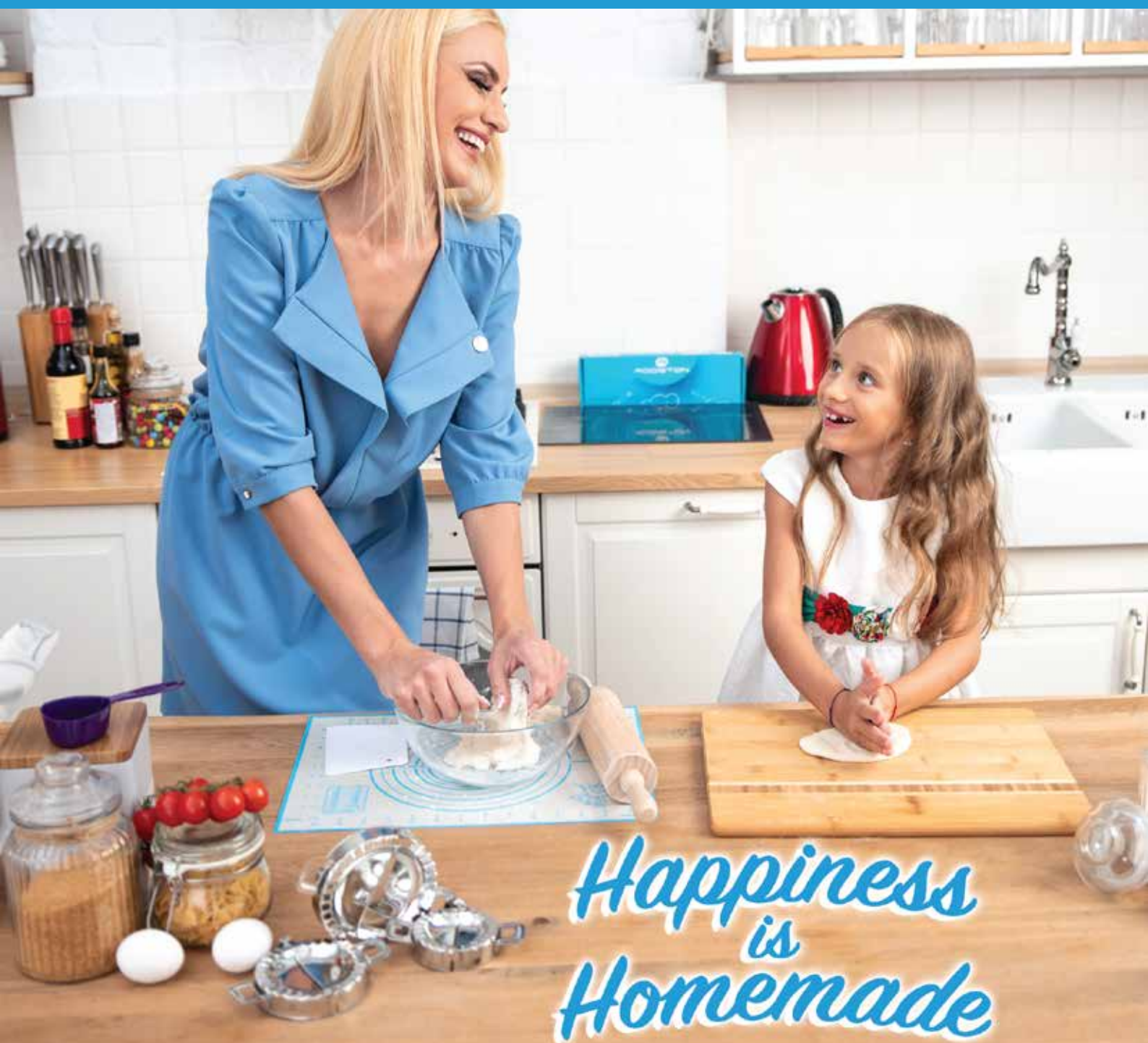


PRZEPISY NA DOMOWE MAKARONY

Domowe makarony w żaden sposób nie mogą być porównywane z kupnymi, dlatego prawdziwi smakosze decydują się na ich samodzielne przygotowanie. Makarony mogą stać się prawdziwym specjałem, jednak często martwimy się, jak się za to zabrać i czy nam się uda. I tutaj na scenę wkracza profesjonalny zestaw do przygotowywania domowych ravioli, a także zawijanych przekąsek czy mini ciasteczek. Z tym zestawem wytniesz idealne koła i uformujesz boskie ravioli.





Najprostszy i tradycyjny włoski przepis na ciasto na makaron

Porcje: 4

Składniki: 200 g mąki

szczypta soli

2 jajka

Przygotowanie:

Na powierzchnię wsyp mąkę, zrób dołek, do którego dodasz sól, jajka, według życzenia także łyżeczkę oliwy z oliwek. Palcami zacznij wyrabiać ciasto od środka, stopniowo dodając mąkę z brzegów. Następnie zacznij wyrabiać. Wyrabiaj około 10 minut. Uformuj ciasto w bochenek, przykryj wilgotną ściereczką i pozostaw do odpoczynku na 30 minut. Następnie rozwałkuj i uformuj.



Ravioli z szynką i krewetkami

Porcje: 4

Składniki:

masło

koperek

sól

2 jajka

pieprz

1/4 pora

trochę śmietany

250 g mąki

szczypta soli

5 plasterków szynki

1 filiżanka krewetek

Przygotowanie:

Na podłoże wsyp mąkę, zrób dołek w środku i dodaj jajka. Lekko posól i zagnieć ciasto. Pozostaw do odpoczynku na 15 minut, następnie rozwałkuj i wytnij koła.

Szynkę pokrój na małe kawałki i podsmaż na maśle. Na każde koło nałóż łyżeczkę farszu, brzegi posmaruj ubitym jajkiem i dobrze zalep. Gotuj w osolonej wodzie. Ravioli gotuj w osolonej wodzie przez 10 minut. Są gotowe, gdy wypłyną na powierzchnię.

Na patelni rozpuść kawałek masła i podsmaż na nim krewetki, lekko posól i dodaj pokrojonego w cienie plasterki pora. Smaż tylko do momentu, aż por zmięknie. Dopraw pieprzem i dodaj śmietanę. Zagotuj i dopraw koperkiem. Sosem polej gotowe ravioli.



Ravioli z farszem ze szpinaku i ricotty

Porcje: 4

Składniki:

300 g mąki

3 jajka

łyżeczka oliwy z oliwek

szczypta soli

500 g blanszowanego szpinaku

300 g ricotty lub sera według wyboru

szczypta gałki muskatołowej

sól, pieprz, według życzenia jajko

Przygotowanie:

Ciasto przygotuj jak na domowe makarony, przykryj i pozostaw do odpoczynku na pół godziny. W międzyczasie przygotuj farsz. Najpierw zblanszuj szpinak i dokładnie odsącz. Gdy ostygnie, dobrze wyciśnij. Drobnio posiekaj.

Następnie w misce rozdrobniej ricottę widelcem, dodaj zblanszowany szpinak, wszystko posól, popieprz, dopraw gałką muskatołową, startym parmezanem i dodaj jajko, jeśli zdecydujesz. Jeśli farsz jest zbyt mokry, dodaj łyżeczkę bułki tartej.

Rozwałkuj ciasto, wytnij koła i dodaj farsz. Brzegi posmaruj wodą i dobrze zlep ciasto za pomocą narzędzia z zestawu. Gotuj w osolonej wodzie. Ravioli gotuj w osolonej wodzie przez 10 minut. Są gotowe, gdy wypłyną na powierzchnię.



Domowe ravioli z serem, szczypiorkiem i piniami

Porcje: 4

Składniki:

300 g mąki

9 żółtek

3 łyżki oliwy z oliwek

łyżeczka soli

250 g sera feta

garść startego sera

garść szczypiorku

40 g pinii

Przygotowanie:

Najpierw przesiej mąkę do miski i dodaj sól. Następnie dodaj żółtka i wszystko razem zagnieć na ciasto. Ciasto owiń w folię spożywczą i umieść w lodówce na 30-45 minut. W międzyczasie przygotuj farsz. Fetę pokrój na małe kawałki i dodaj starty ser oraz posiekany szczypiorek. Na patelni podgrzej oliwę i upraż na niej pinie, następnie wyłóż je na ręcznik papierowy, aby wchłonął nadmiar tłuszczu. Następnie wymieszaj je z pozostałymi składnikami.

Gdy ciasto będzie wystarczająco odpoczęte, wyjmij je z lodówki, posyp powierzchnię roboczą mąką i rozwałkuj ciasto na bardzo cienko. Następnie szklanką wytnij koła i na środek każdego koła nałóż trochę farszu. Dolną część brzegu koła posmaruj żółtkiem, górną część ciasta złoż i dobrze zlep przy pomocy narzędzia do przygotowywania makaronu. Następnie gotuj w osolonej wodzie przez około 10-12 minut.



Domowe makarony mięsne

Porcje: 4

Składniki:

Ciasto:

200 g mąki

2 jajka

1 szczypta soli

Farsz mięsny:

1 kg mielonego mięsa wołowego

50 g startego sera

2 łyżki siekanej pietruszki

2 ząbki czosnku przeciśnięte

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżka oleju

1 jajko

Bulion:

1 łyżka domowej mieszanki przypraw

200 ml wody

Przygotowanie:

Najpierw przesiej mąkę do naczynia i dodaj sól. Następnie dodaj żółtko i wszystko razem. Dodaj sól do mąki, wymieszaj, dodaj jajka i zagnieć na gładkie ciasto. Zawij ciasto w folię spożywczą i pozwól mu odpocząć.

Mięso mielone smaż na tłuszczu, dodaj siekaną pietruszkę, sól, pieprz i czosnek. Mieszaj i smaż przez 20 minut. Odstaw, dodaj jajko i wmieszaj starty ser. Ponownie dokładnie wymieszaj i pozwól mieszaninie ostygnąć.

Rozwałkuj ciasto na cienko i uformuj krążki. Z mieszanki formuj małe kulki i kładź je na wycięte krążki, a następnie zlep ze sobą, aby powstał ravioli.

Gotuj ravioli w osolonej wrzącej wodzie przez 10 minut. Są gotowe, gdy wypłyną na powierzchnię. Do pozostałej mieszanki na farsz dodaj bulion i polej nim ravioli.