

Ravioli ze szpinakiem i kozim serem na jajku i z sosem
cytrynowym



Składniki

Ciasto na ravioli 6 porcji:

220 g - mąki pszennej

2 szt. - całe jajka

1 szt. - żółtko

1 łyżka - oliwy z oliwek

1 szczypta - szczypta soli
himalajskiej

pozostałe:

200 g - liści szpinaku

50 g - sera koziego
ziołowego

6 szt. - jajek

2 łyżka - oliwy z oliwek

1 łyżeczka - startej skórki
z cytryny

1 szt. - sok z cytryny

świeży tymianek

100 ml - śmietany 30%,

20 g - startego sera
żółtego

ocet do gotowania jajek –

1 łyżka na 500 ml wody

sól himalajska do smaku

pieprz kolorowa świeżo

mielona do smaku

Opis wykonania

To danie jest wyśmienite, ale gdy podamy je na jajku, będzie znakomite, a gdy włoski sos cytrynowy dodamy, to ciekawy smak uzyskamy.

Ciasto: Do dużej miski wsypujemy mąkę, dodajemy jajka, żółtko, oliwę, sól i zagniatamy ciasto. Ciasto ma być gładkie i twarde. Zawijamy je w folię spożywczą i odkładamy do lodówki na ok. 5 godz. Możemy je przygotować dzień wcześniej lub rano. Szpinak sparzamy, odciskamy z nadmiaru wody. Doprawiamy solą i pieprzem. Ciasto, dzielimy na dwie części i każdą z nich wałkujemy jak najcieniej. Na jednej z części ciasta nakładamy szpinak w odstępach ok. 4 cm, na środku palcem robimy wgłębienie i dodajemy po ½ łyżeczki sera koziego. Ciasto pomiędzy nadzieniem smarujemy roztrzepany jajkiem, przykrywamy drugim płatem ciasta. Palcami dociskamy przestrzenie pomiędzy nadzieniem i wycinamy kółka za pomocą szklanki. Ravioli gotujemy w osolonej wodzie przez 2 minuty. Przygotowujemy jajka w koszulce i sos. Na patelni rozgrzewamy oliwę, wlewamy sok z cytryny, dodajemy igiełki tymianku i całość podgrzewamy. Dolewamy śmietanę, dodajemy skórkę z cytryny i ser. Podgrzewamy do pierwszego wrzenia. Doprawiamy solą i pieprzem. Jajko przekładamy na talerz, na nie nakładamy ravioli i polewamy sosem. Przed podaniem żółtko przebijamy, żeby się rozlało. Posypujemy pieprzem i tymiankiem.