

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

RAVIOLI MED PORTABELLO, SPENAT & OST SAMT ETT BRYNT SALVIA- & TRYFFELSMÖR



4 personer:

- Pastadeg enligt tidigare recept

Fyllning:

- 2 st portabello
- Olivolja att steka i
- 2 st schalottenlök
- 1 vitlöksklyfta
- 1 dl ricotta
- 1 dl riven parmesan
- 1 dl crème fraiche
- Saften från 1/2 citron
- Salt & svartpeppar

Brynt salvia- och tryffelsmör:

- 100 g smör
- 20 färska salviablåd
- 1/2 msk tryffelolja

Till servering:

- 1 liten påse (65 g) ruccola
- 1/2 dl rostade pinjenötter
- lite hyvlad parmesan

Gör så här:

1. Gör pastadeg enligt receptet. [Klicka här!](#) Låt vila i kyl i minst 1/2 timme.

Fyllningen:

1. Hacka svampen hyggligt fint och finhacka schalottenlök och vitlök.
2. Bryn först svampen i några minuter i olivolja och tillsätt därefter schalottenlök och vitlök. Salta, peppra och pressa över saft från en halv citron. Tillsätt spenaten. Är det stora blad kan du hacka den lite grovt. Avlägsna alltför grova stjälkar.
3. Finriv parmesanost. Tillsätt parmesan, ricotta, crème fraiche och rör om. Låt gå på låg värme i några minuter. Ställ åt sidan att svalna. Rörans konsistens ska vara ganska fast.

Raviolin:

1. Kavla ut pastadegen på riktigt mjölat bord. Lättast är att sedan använda sig av pastamaskin för att få en jämn, ett par mm tunn och hanterlig deg. Det funkar med även med kavel men tänk på att inte snåla med mjöl för att

undvika att degen fastnar i bakbord och kavel. Försök dessutom att få till en någorlunda rektangulär form. Skär sedan ut degen i något mindre degplattor, typ ca 16 x 28 cm. De blir lite lättare att hantera.

2. Klicka ut fyllning, ca 1 msk, med några centimeters mellanrum på ena halvan av degplattorna. Med plattor på 16 x 28 cm blir 4 kilckar lagom. Pensla med vatten mellan klickarna och vik därefter över den andra halvan. Tryck till degen med fingrarna mellan klickarna. Skär ut raviolikuddar med degsporre eller kniv.
3. Koka raviolin i ett par omgångar i rikligt saltat vatten. Koktid 3-5 minuter beroende på pastans tjocklek.

Brynt salvia- & tryffelsmör:

1. Plocka salviablåd, ca 20 st. Smält smör i tjockbottnad kastrull. Tillsätt salvian när smöret börjar bli riktigt varmt. Salviablåden ska friteras i smöret och bli frasiga. Rör försiktigt tills smöret fått en gyllenbrun ton och en nötig doft. Ta bort från värmen och tillsätt några droppar tryffelolja. Smaka dig fram. Tryffelsmaken ska inte ta över, tycker jag. Strunta i oljan om du inte gillar tryffel.
2. Rosta pinjenötterna i torr stekpanna på hyggligt hög temperatur. Det går fort, så håll koll. Hyvla lite parmesan.
3. Servera raviolin omedelbart med ruccola, rostade pinjenötter och lite hyvlat parmesan. Droppa över det brynta smöret efter tycke och smak.