

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

INKÖPSLISTA

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

4 personer:

Pastadeg:

- Durumvetemjöl (3 dl)
- Ägg (4 st)
- Olivolja (2 msk)
- Vetemjöl (ca 1/2 dl till kavling)

Fyllning:

- Portabello (2 st eller motsvarande mängd annan svamp)
- Olivolja att steka i
- Schalottenlök (2 st)
- Vitlök (1 klyfta)
- Ricotta (1 dl)
- Parmesan (1 dl riven)
- Crème fraîche (1 dl)
- Citron (Saften från ½)
- Salt & svartpeppar

Brynt salvia- och tryffelsmör:

- Smör (100 g)
- Salvia (20 färska blad)
- Tryffelolja (1/2 msk)

Till servering:

- Ruccola (1 liten påse 60-70 g)
- Pinjenötter (1/2 dl rostade)
- Parmesan (lite hyvlad)