

HÁZI TÉSZTA RECEPTJEK

A házi tészta semmiképpen sem hasonlítható össze a boltival, ezért az igazi inyencek maguk készítik el. A tészta lehet igazi különlegesség, de gyakran aggodalmat okoz, hogyan kezdünk hozzá és sikerülni fog-e. És itt lép be a képbe a profi készlet a házi ravioli és töltött tészták vagy mini piték készítéséhez. Ezzel a készlettel tökéletes köröket vághat ki és isteni raviolikat formázhat.





A legegyszerűbb és hagyományos olasz recept a tésztatésztahoz

Adagok: 4
Hozzávalók:
200 g liszt
csipet só
2 tojás

Elkészítés:

A lisztet egy felületre szitálja, közepébe mélyedést készít, oda teszi a sót, a tojásokat, igény szerint egy kis olívaolajat is. Az ujjbegyeivel kezdjen el gyúrni a középpontból indulva, fokozatosan hozzáadva a szélén lévő lisztet. Ezután kezdjen el gyúrni. Körülbelül 10 percig gyúrja a tésztát. A tésztát cipóvá formálja, befed egy nedves ruhával, és hagyja pihenni 30 percig. Ezután nyújtsa ki és formázza meg.



Sonkás-rákollós ravioli

Adagok: 4

Hozzávalók:

vaj

kapor

só

2 tojás

bors

1/4 póréhagyma

kevés tejszín

250 g liszt

csipet só

5 szelet sonka

1 csésze rák

Elkészítés:

A lisztet egy alapra szitálja, középebe mélyedést készít, oda teszi a tojásokat. Kicsit megsózza és összegyúrja a tésztát. Hagyja pihenni 15 percig, ezután nyújtsa ki és kiszaggassa a köröket.

A sonkát apró darabokra vágja és megpirítja a vajon. Minden körre tesz egy kanál tölteléket, a széleket felvert tojással megkeni és jól összezárja. Sós vízben főzi. A raviolit sós vízben 10 percig főzi. Kész, amikor a felszínre úszik.

Egy serpenyőben felolvaszt egy darab vaját, és megpirítja rajta a rákokat, kicsit megsózza, hozzáadja a vékonyra szeletelt póréhagymát. Csak annyit pirít, hogy a póréhagyma kissé megpuhuljon. Megborsozza és hozzáadja a tejszínt. Felforralja és kaprot ad hozzá. A szószt a kész raviolira önti.



Spenóttal és ricottával töltött ravioli

Adagok: 4

Hozzávalók:

300 g liszt

3 tojás

teáskanál olívaolaj

csipet só

500 g blansírozott spenót

300 g ricotta vagy választott sajt

csipet szerecsendió

só, bors, igény szerint tojás

Elkészítés:

A tésztát úgy készíti, mint a házi tésztát, lefedi és hagyja pihenni fél órát. Eközben készítse elő a tölteléket. Először blansírozza a spenótot és alaposan csöpögtesse le. Amikor kihűlt, jól nyomja ki. Apróra vágja.

Egy tálban villával morzsolja szét a ricottát, hozzáadja a blansírozott spenótot, mindent megsóz, megborsoz, szerecsendióval ízesít, reszelt parmezánt és tojást ad hozzá, ha úgy döntött. Ha a töltelék túl nedves, adjon hozzá egy teáskanál zsemlemorzsát.

Kinyújtja a tésztát, kiszaggatja a köröket és hozzáadja a tölteléket. A széleket vízzel megkeni és a tésztát jól összenyomja a készlet eszközével. S



Házi ravioli sajttal, snidlinggel és fenyőmaggal

Adagok: 4

Hozzávalók:

300 g liszt

9 tojássárgája

3 evőkanál olívaolaj

teáskanál só

250 g feta sajt

1 marék reszelt sajt

1 marék snidling

40 g fenyőmag

Elkészítés:

Először átszitálja a lisztet egy tálba és hozzáadja a sót. Ezután hozzáadja a tojássárgáját és mindent összegyúr a tésztává. A tésztát folpackba csomagolja és hűtőbe teszi 30-45 percre. Közben készítse elő a tölteléket. A feta sajtot apró darabokra vágja és hozzáadja a reszelt sajtot és az apróra vágott snidlinget. Egy serpenyőben felmelegíti az olajat és megpirítja a fenyőmagokat, majd papírtörlőre szedve lecsepegteti a felesleges zsiradékot. Ezután hozzákeveri a többi hozzávalóhoz.

Amikor a tészta elegendő ideig pihent, kiveszi a hűtőből, a munkafelületet liszttel megszórja és a tésztát nagyon vékonyra kinyújtja. Ezt követően pohárral köröket szaggat ki és minden kör közepére tesz egy kis tölteléket. Az alsó szélét tojássárgájával megkeni, a tészta felső részét ráhajtja és jól összenyomja a tészta készítő eszközzel. Ezután sós vízben forralja kb. 10-12 percig.



Házi húsos tészta

Adag: 4

Hozzávalók:

Tészta:

200 g liszt

2 tojás

1 csipet só

Hústöltelék:

1 kg darált marhahús

50 g reszelt sajt

2 evőkanál apróra vágott petrezselyem

2 gerezd zúzott fokhagyma

1 teáskanál só

1 teáskanál bors

1 evőkanál olaj

1 tojás

Alaplé:

1 evőkanál házi fűszerkeverék

200 ml víz

Elkészítés:

Először szitálja át a lisztet egy tálba, és adja hozzá a sót. Ezután adja hozzá a sárgáját és keverje össze. Azután adja hozzá a sót a liszthez, keverje össze, adja hozzá a tojásokat és gyúrja sima tésztává. Csomagolja be a tésztát élelmiszer-fóliába és hagyja pihenni.

Párolja meg a darált húst zsiradékon, adjon hozzá apróra vágott petrezselymet, sót, borsot és fokhagymát. Keverje meg és pirítsa 20 percig. Vegye le a tűzről, adja hozzá a tojást és a reszelt sajtot. Keverje újra alaposan és hagyja, hogy a keverék kihűljön.

Nyújtsa ki a tésztát vékonyra és formáljon köröket. A keverékből formáljon kis golyókat és helyezze őket a kivágott körökre, majd nyomja össze, hogy raviolit alkossanak.

Főzze a raviolit sós forrásban lévő vízben 10 percig. Kész, amikor a felszínre jönnek. Az alaplével öntse le a töltelék maradék keverékét és öntse a raviolokra.