



Paprastiausias ir tradiciškiausias itališkas makaronų tešlos receptas

Porcijos: 4

Ingredientai:

200 g miltų

žiupsnelis druskos

2 kiaušiniai

Paruošimas:

Miltus išberkite ant paviršiaus, padarykite duobutę, į ją įdėkite druską, kiaušinius, norėdami galite įpilti ir šiek tiek alyvuogių aliejaus. Pirštų galiukais pradėkite minkyti nuo centro, palaipsniui įtraukdami miltus iš krašto. Tada pradėkite minkyti. Minkykite maždaug 10 minučių. Suformuokite tešlą į rutulį, uždenkite drėgna šluoste ir palikite ilsėtis 30 minučių. Tada iškočiokite ir formuokite.



Ravioliai su šonine ir krevetėmis

Porcijos: 4

Ingredientai:

sviestas

krapai

druska

2 kiaušiniai

pipirai

1/4 poro

šiek tiek grietinėlės

250 g miltų

žiupsnelis druskos

5 šoninės riekelės

1 puodelis krevėčių

Paruošimas:

Miltus išberkite ant pagrindo, padarykite duobutę centre ir į ją įmuškite kiaušinius. Šiek tiek pasūdykite ir išminkykite tešlą. Palikite ją pailsėti 15 minučių, tada iškočiokite ir išspauskite ratelius.

Šoninę supjaustykite mažais gabalėliais ir pakepinkite ant sviesto. Ant kiekvieno ratelio dėkite šaukštelį įdaro, tepkite kraštus išplaktu kiaušiniu ir gerai užspauskite. Virkite juos sūriame vandenyje. Raviolius verdame sūriame vandenyje 10 minučių. Jie paruošti, kai iškyla į paviršių.

Keptuvėje ištirpinkite gabalėlį sviesto ir apkepkite krevetes, šiek tiek pasūdykite ir įdėkite plonai supjaustytą porą. Kepkite tik tiek, kad poras šiek tiek suminkštėtų. Pagardinkite pipirais ir įpilkite grietinėlės. Užvirkite ir pagardinkite krapais. Padažą užpilkite ant virtų raviolių.



Ravioliai su špinatų ir ricotos įdaru

Porcijos: 4

Ingredientai:

300 g miltų

3 kiaušiniai

šaukštelis alyvuogių aliejaus

žiupsnelis druskos

500 g blanširuotų špinatų

300 g ricotos arba pasirinkto sūrio

žiupsnelis muskato riešuto

druska, pipirai, pagal norą kiaušinis

Paruošimas:

Tešlą paruoškite kaip naminius makaronus, uždenkite ir palikite ilsėtis pusvalandį. Tuo metu pasirūpinkite įdaru. Pirmiausia blanširuokite špinatus ir gerai nusauskite. Kai atvės, gerai išspauskite. Smulkiai supjaustykite.

Tada dubenyje šakute sutrinkite ricotą, pridėkite blanširuotus špinatus, viską pasūdykite, pipiruokite, pagardinkite muskato riešutu, tarkuotu parmezano sūriu ir pridėkite kiaušinį, jei nusprendėte. Jei įdaras per šlapias, įmaišykite šaukštelį džiovintų sėklių.

Iškočiokite tešlą, išspauskite ratelius ir įdėkite įdarą. Kraštus patepkite vandeniu ir tešlą gerai suspauskite naudodami rinkinyje esantį įrankį. Verkite juos sūriame vandenyje. Raviolius verdame sūriame vandenyje 10 minučių. Jie paruošti, kai iškyla į paviršių.



Naminių raviolių su sūriu, svogūnų laiškais ir pinijomis

Porcijos: 4

Ingredientai:

300 g miltų

9 tryniai

3 šaukštai alyvuogių aliejaus

čajinė šaukštelis druskos

250 g fetos sūrio

sauja tarkuoto sūrio

sauja svogūnų laiškų

40 g pinijų

Paruošimas:

Pirmiausia perkratykite miltus į dubenį ir įmaišykite druską. Tada pridėkite trynius ir viską gerai išminkykite į tešlą. Tešlą įvyniokite į maistinę plėvelę ir padėkite į šaldytuvą 30-45 minutėms. Tuo metu paruoškite įdarą. Feta sūrij supjaustykite nedideliais gabalėliais ir sumaišykite su tarkuotu sūriu bei smulkintais svogūnų laiškais. Įkaitinkite aliejų keptuvėje ir paskrudinkite pinijas, tada perkeltkite ant popierinio rankšluosčio, kad sugertų perteklinį aliejų. Tada sumaišykite juos su likusiais ingredientais.

Kai tešla pakankamai pailsės, išimkite ją iš šaldytuvo, darbinį paviršių pabarstykite miltais ir tešlą plonai iškočiokite. Tada stikline išspauskite ratelius ir į kiekvieno centro įdėkite šiek tiek įdaro. Apatinį kraštą patepkite tryniu, viršutinę tešlos dalį užlenkite ir gerai užspauskite naudodami makaronų gamybos įrankį. Tada dėkite į verdantį sūdytą vandenį ir virkite apie 10-12 minučių.



Naminių mėsos makaronų

Porcijos: 4

Ingredientai:

Tešla:

200 g miltų

2 kiaušiniai

1 žiupsnelis druskos

Mėsos įdaras:

1 kg maltos jautienos

50 g tarkuoto sūrio

2 šaukštai smulkintų petražolių

2 skiltelės sutrinto česnako

1 arbatinis šaukštelis druskos

1 arbatinis šaukštelis pipirų

1 valgomasis šaukštas aliejaus

1 kiaušinis

Sultinio pagrindas:

1 valgomasis šaukštas naminių prieskonių mišinio

200 ml vandens

Paruošimas:

Pirmiausia persijokite miltus į indą ir įberkite druskos. Tada įdėkite trynį ir viską kartu į miltus įberkite druskos, išmaišykite, įdėkite kiaušinius ir išminkykite iki lygaus tešlos. Tešlą įvyniokite į maisto plėvelę ir palikite atsistoti.

Maltą mėsą apkepkite su aliejumi, įdėkite smulkintų petražolių, druskos, pipirų ir česnako.

Maišykite ir kepkite 20 minučių. Nukelkite nuo ugnies, įdėkite kiaušinį ir įmaišykite tarkuotą sūrį. Vėl gerai išmaišykite ir palikite, kad mišinys atvėstų

Iškočiokite tešlą plonai ir suformuokite apskritimus. Iš mišinio suformuokite mažas rutuliukas ir dėkite ant iškirstų apskritimų, tada spausti kartu, kad susidarytų ravioli.

Virkite ravioli sūdytame verdančiame vandenyje 10 minučių. Jie paruošti, kai iškyla į paviršių. Prie likusios įdaro mišinio pridėkite sultinio pagrindą ir užpilkite ant ravioli.