



INSTRUKCJA TABLET RAVIOLI MARCATO

Podstawowy przepis na ciasto:

250 g drobno zmielonej mąki z pszenicy zwyczajnej

3 całe jajka

W celu uzyskania lepszego ciasta użyj mieszanki 125 g mąki z pszenicy zwyczajnej i 125 g mąki z pszenicy durum

PRZYGOTOWANIE PŁATÓW CIASTA

Porcja dla 4 osób/20 pierożków

Nasyp mąkę do miski, wbij jaja na środku i dodaj nieco wody (Zdjęcie 1)*.

Rozmieszaj widelcem, tak aby jaja i woda całkowicie połączyły się z mąką. Nie dodawaj soli!

Następnie zacznij wyrabiać ciasto ręcznie (Zdjęcie 2), aż stanie się jednolite i elastyczne. Jeśli ciasto jest zbyt suche – dodaj odrobinę wody, gdy ciasto zbyt mocno klei się – dodaj nieco mąki. Po wyrobieniu ciasta umieść je na stolnicy/stole/ blacie podsypanym mąką. Jeśli istnieje potrzeba dalej zagniataj ciasto (Zdjęcie 3), a następnie podziel je na niewielkie kawałki.

Idealne ciasto nie powinno lepić się do rąk.

WSKAZÓWKA: nigdy nie używaj jaj prosto z lodówki do zrobienia ciasta.

Ustaw poziom grubości na 0 za pomocą pokrętła odciągając je od maszynki i przekręcając w odpowiednią stronę, a następnie przepuść niewielką ilość ciasta przez rolki wałkujące. Podsyp rozwałkowane ciasto niewielką ilością mąki, a następnie złóż je na pół. Przepuść ponownie ciasto przez rolki: powtórz tę operację kilka razy, aż ciasto uzyska regularny kształt i będzie dosyć długie (Zdjęcie 4).

Przetnij ciasto na pół, a następnie posyp lekko mąką z obu stron. Ustaw poziom grubości na 1 i przepuść raz ciasto przez wałkownicę bez składania ciasta; następnie należy zwiększyć grubość na poziom 2 i ponownie jednorazowo przepuścić ciasto. Następnie należy powtarzać czynność jednorazowo wałkując masę na kolejnych poziomach grubości aż do momentu uzyskania pożądanej grubości ciasta. Po rozwałkowaniu przetnij ciasto za pomocą noża na kawałki o długości około 25 cm i podsyp je delikatnie mąką (Zdjęcie 5).

NADZIEWANIE PIEROŻKÓW RAVIOLI

Posyp tablet Ravioli mąką (Zdjęcie 6). Połóż ostrożnie na niego płat ciasta, tak aby zakryć każde wgłębienie (Zdjęcie 7). Za pomocą palca wciśnij do wgłębień ciasto, tak aby można było na nim umieścić farsz (Zdjęcie 8). Następnie do każdego z wgłębień włóż około 1 łyżeczki farszu i dociśnij go lekko za pomocą łyżeczki w celu usunięcia nadmiaru farszu (Zdjęcie 9).

* Wskazane zdjęcia znajdują się w instrukcji Marcato dostępnej w innych językach. Znajdą ją Państwo na naszej stronie www.teve.pl lub na stronie producenta www.marcato.it



ZAMYKANIE RAVIOLI

Położ drugi płat ciasta na płacie z nadzieniem (Zdjęcie 10). Przy użyciu rąk dociśnij lekko krawędzie pierożków zarówno zewnętrzne jak i wewnętrzne, tak aby oba płaty się skleiły (Zdjęcie 11).

Posyp górny płat mąką po raz ostatni przed wycinaniem (Zdjęcie 12).

WSKAZÓWKA: Zwilż płaty makaronu za pomocą mokrego pędzelka w miejscach, w których mają się one skleić.

WYCINANIE RAVIOLI

Rozwałkuj górny płat ciasta na tablecie za pomocą dołączonego wałka (Zdjęcie 13).

Usuń nadmiar ciasta z boków tabletu za pomocą rąk (Zdjęcie 14).

W celu zdjęcia pierożków z tabletu podnieś przezroczystą matrycę (Zdjęcie 15).

Następnie obróć ją o 180 stopni zdecydowanym, szybkim ruchem (Zdjęcie 16).

GOTOWANIE RAVIOLI

Zagotuj wodę z dodatkiem soli, w której będziesz gotować pierożki. Ravioli należy gotować kilka minut, średnio około 5-6 min. Na koniec gotowania delikatnie zamieszaj, a następnie odcedź pierożki.

Ravioli podgrzewaj na patelni z gorącym sosem. Podawaj na rozgrzanych talerzach. Smacznego!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie myć w zmywarce żadnych części tabletu Ravioli!

W celu wyczyszczenia urządzenia użyj pędzelka lub drewnianego patyczka/wykałaczki (Zdjęcie 17).

Do czyszczenia przezroczystej matrycy użyj wody z płynem do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA: Aby w łatwy i szybki sposób wyczyścić tablet Ravioli, po użyciu posyp go nieco mąką, która wchłonie wilgoć, a następnie wyczyść urządzenie za pomocą pędzelka.



WŁOSKIE PRZEPISY NA NADZIENIA DO RAVIOLI/RAVIOLINI

Ravioli ze szpinakiem i ricottą:

500 g sera ricotta

500 g szpinaku

100 g parmezanu

1 jajko

sól i pieprz

gałka muszkatołowa



Ravioli z nadzieniem paprykowym:

500 g sera ricotta
100 g parmezanu
2 żółte papryki (około 250 g), 2 czerwone papryki (około 250 g)
1 jajko
sól i pieprz
gałka muszkatołowa

Ravioli z łososiem:

250 g wędzonego łososa
500 g sera ricotta
50 g parmezanu
sól i pieprz

Ravioli z nadzieniem bolognese:

100 g polędwiczki wieprzowej
100 g włoskiej mortadeli
100 g wędzonej szynki
50 g parmezanu
1 jajko
sól i pieprz
gałka muszkatołowa

Ravioli z karczochami:

500 g serc karczocha
500 g sera ricotta
100 g parmezanu
1 jajko
1 ząbek czosnku
sól i pieprz
gałka muszkatołowa

Ravioli z nadzieniem rybnym:

300 g krewetek
sos beszamel
sól i pieprz

Ravioli z białą rzepą i serem ricotta:

500 g sera ricotta
100 g parmezanu
4 białe rzepy (około 500 g)
1 jajko
sól i pieprz
gałka muszkatołowa

Ravioli z nadzieniem mięsnym:

300 g chudej cielęciny
100 g parmezanu
1 jajko
sól i pieprz
gałka muszkatołowa
szałwia i rozmaryn

Ravioli ze szparagami:

500 g szparagów
500 g sera ricotta
100 g parmezanu
50 g masła
2 żółtka
sól i pieprz
gałka muszkatołowa

Ravioli z serem gorgonzola:

300 g sera gorgonzola
150 g sera ricotta
100 g parmezanu
50 g pokruszonych orzechów włoskich
sól i pieprz

INNE PRZEPISY NA CIASTO MAKARONOWE DO RAVIOLI**CIASTO ZE SZPINAKIEM**

ciasto z podstawowego przepisu
100 g zblanszowanego szpinaku

Liście szpinaku należy najpierw opłukać, potem podsmażyć przez około 10-15 minut. Następnie zblendować i dodać do ciasta.

CIASTO Z BURAKIEM

ciasto z podstawowego przepisu
100 g ugotowanego, czerwonego buraka

Surowego buraka należy pokroić na małe kawałki i gotować przez 10-15 minut. Następnie zblendować i dodać do ciasta.

CIASTO Z ATRAMENTEM KAŁAMARNICY

ciasto z podstawowego przepisu
1 paczka atramentu z kałamarnicy

CIASTO Z SZAFRANEM

ciasto z podstawowego przepisu
½ opakowania szafranu