



Η πιο απλή και παραδοσιακή ιταλική συνταγή για ζύμη ζυμαρικών

Μερίδες: 4

Συστατικά:

200 γρ αλεύρι

μια πρέζα αλάτι

2 αυγά

Προετοιμασία:

Ρίχνετε το αλεύρι στην επιφάνεια, φτιάχνετε μια λακκούβα, εκεί βάζετε το αλάτι, τα αυγά, και αν θέλετε και λίγο ελαιόλαδο. Με τις άκρες των δακτύλων αρχίζετε να ζυμώνετε από το κέντρο προσθέτοντας σταδιακά το αλεύρι από τις άκρες. Στη συνέχεια αρχίζετε να ζυμώνετε. Ζυμώνετε για περίπου 10 λεπτά. Το ζυμάρι το διαμορφώνετε σε μπάλα και το καλύπτετε με ένα υγρό πανί και το αφήνετε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά. Στη συνέχεια το ανοίγετε και το διαμορφώνετε.



Ραβιόλια με ζαμπόν και γαρίδες

Μερίδες: 4

Συστατικά:

βούτυρο

άνηθο

αλάτι

2 αυγά

πιπέρι

1/4 κρεμμύδι

λίγη κρέμα γάλακτος

250 γρ αλεύρι

μια πρέζα αλάτι

5 φέτες ζαμπόν

1 φλιτζάνι γαρίδες

Προετοιμασία:

Ρίχνετε το αλεύρι στη βάση, φτιάχνετε μια λακούβα στο κέντρο και εκεί βάζετε τα αυγά. Λίγο αλατίζετε και ζυμώνετε τη ζύμη. Την αφήνετε να ξεκουραστεί για 15 λεπτά, στη συνέχεια την ανοίγετε και κόβετε κύκλους.

Το ζαμπόν το κόβετε σε μικρά κομμάτια και το τηγανίζετε στο βούτυρο. Σε κάθε κύκλο βάζετε μια κουταλιά από τη γέμιση, αλείφετε τις άκρες με χτυπημένο αυγό και κλείνετε καλά. Τα βράζετε σε αλατισμένο νερό. Τα ραβιόλια τα βράζετε σε αλατισμένο νερό για 10 λεπτά. Είναι έτοιμα όταν ανέβουν στην επιφάνεια.

Σε ένα τηγάνι λιώνετε ένα κομμάτι βούτυρο και σοτάρετε τις γαρίδες, λίγο τις αλατίζετε και προσθέτετε το κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές φέτες. Σοτάρετε μόνο για λίγο μέχρι το κρεμμύδι να μαλακώσει ελαφρώς. Προσθέτετε πιπέρι και κρέμα γάλακτος. Αφήνετε να πάρει μια βράση και αρωματίζετε με άνηθο. Τη σάλτσα τη ρίχνετε πάνω από τα βραστά ραβιόλια.



Ραβιόλια με γέμιση σπανάκι και ρικότα

Μερίδες: 4

Συστατικά:

300 γρ αλεύρι

3 αυγά

κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο

μια πρέζα αλάτι

500 γρ βρασμένο σπανάκι

300 γρ ρικότα ή τυρί κατά προτίμηση

μια πρέζα μοσχοκάρυδο

αλάτι, πιπέρι, κατά προτίμηση αυγό

Προετοιμασία:

Τη ζύμη την προετοιμάζετε όπως για τα σπιτικά ζυμαρικά, την καλύπτετε και την αφήνετε να ξεκουραστεί για μισή ώρα. Εν τω μεταξύ ασχολείστε με τη γέμιση. Πρώτα βράζετε το σπανάκι και το στραγγίζετε καλά. Όταν κρυώσει, το στύβετε καλά. Το κόβετε λεπτά.

Στη συνέχεια, σε ένα μπολ με ένα πιρούνι λιώνετε τη ρικότα, προσθέτετε το βρασμένο σπανάκι, αλατοπιπερώνετε, αρωματίζετε με μοσχοκάρυδο, τριμμένο παρμεζάνα και προσθέτετε ένα αυγό, αν το επιλέξετε. Αν η γέμιση είναι πολύ υγρή, προσθέτετε ένα κουταλάκι του γλυκού φρυγανιά.

Ανοίγετε τη ζύμη, κόβετε κύκλους και προσθέτετε τη γέμιση. Τις άκρες τις αλείφετε με νερό και το ζυμάρι το πιέζετε καλά με το εργαλείο από το σετ. Τα βράζετε σε αλατισμένο νερό. Τα ραβιόλια τα βράζετε σε αλατισμένο νερό για 10 λεπτά. Είναι έτοιμα όταν ανέβουν στην επιφάνεια.



Χειροποίητα ραβιόλια με τυρί, άνηθο και κουκουνάρι

Μερίδες: 4

Υλικά:

300 γρ. αλεύρι

9 κρόκοι αυγών

3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

250 γρ. φέτα

1 χούφτα τριμμένο τυρί

1 χούφτα άνηθο

40 γρ. κουκουνάρι

Προετοιμασία:

Κοσκινίστε πρώτα το αλεύρι σε ένα μπολ και προσθέστε το αλάτι. Στη συνέχεια προσθέστε τους κρόκους και ζυμώστε το μείγμα σε ζύμη. Τυλίξτε τη ζύμη σε διαφανή μεμβράνη και βάλτε την στο ψυγείο για 30-45 λεπτά. Εν τω μεταξύ, ετοιμάστε τη γέμιση. Κόψτε τη φέτα σε μικρά κομμάτια και προσθέστε το τριμμένο τυρί και τον ψιλοκομμένο άνηθο. Ζεστάνετε λίγο λάδι σε ένα τηγάνι και ψήστε τα κουκουνάρια μέχρι να ροδίσουν, στη συνέχεια βάλτε τα σε ένα πιάτο σκεπασμένο με χαρτί κουζίνας για να απορροφηθεί το περιττό λάδι. Έπειτα ανακατέψτε τα με τα υπόλοιπα υλικά.

Όταν η ζύμη έχει ξεκουραστεί αρκετά, βγάλτε την από το ψυγείο, αλευρώστε την εργασιακή σας επιφάνεια και ανοίξτε τη ζύμη πολύ λεπτή. Στη συνέχεια με ένα ποτήρι κόψτε κύκλους και βάλτε λίγη γέμιση στο κέντρο κάθε κύκλου. Αλείψτε το κάτω μέρος του κύκλου με κρόκο, διπλώστε την άνω πλευρά της ζύμης πάνω και πιέστε καλά με ένα εργαλείο παρασκευής ζυμαρικών. Στη συνέχεια βράστε τα σε αλατισμένο νερό για περίπου 10-12 λεπτά.



Χειροποίητα μεσογειακά ζυμαρικά με κρέας

Μερίδες: 4

Υλικά:

Ζύμη:

200 γρ. αλεύρι

2 αυγά

1 πρέζα αλάτι

Γέμιση με κρέας:

1 κιλό μοσχαρίσιο κιμά

50 γρ. τριμμένο τυρί

2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό

2 σκελίδες συνθλιμμένο σκόρδο

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

1 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι

1 κουταλιά της σούπας λάδι

1 αυγό

Βάση ζωμού:

1 κουταλιά της σούπας σπιτικό μείγμα μπαχαρικών

200 ml νερό

Προετοιμασία:

Κοσκινίστε πρώτα το αλεύρι σε ένα μπολ και προσθέστε το αλάτι. Στη συνέχεια προσθέστε τα αυγά και ζυμώστε το μείγμα σε ζύμη. Τυλίξτε τη ζύμη σε διαφανή μεμβράνη και αφήστε την να ξεκουραστεί. Σοτάρετε τον κιμά σε λίγο λάδι, προσθέστε τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, το αλάτι, το πιπέρι και το σκόρδο.

Ανακατέψτε και σοτάρετε για 20 λεπτά. Αφαιρέστε από τη φωτιά, προσθέστε το αυγό και το τριμμένο τυρί. Ανακατέψτε καλά και αφήστε το μείγμα να κρυώσει. Ανοίξτε τη ζύμη πολύ λεπτή και διαμορφώστε κύκλους. Σχηματίστε μικρές μπάλες από το μείγμα και τοποθετήστε τες στους κομμένους κύκλους, στη συνέχεια πιέστε τα μαζί για να δημιουργήσετε ραβιόλι. Βράστε τα ραβιόλια σε αλατισμένο νερό για 10 λεπτά. Είναι έτοιμα όταν ανέβουν στην επιφάνεια. Προσθέστε τη βάση του ζωμού στο μείγμα που έχει μείνει για τη γέμιση και ρίξτε το πάνω στα ραβιόλια.