

19 Ιανουαρίου 2016

Χειροποίητο γεμιστό ραβιόλι με χαλούμι και κόλιανδρο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

Για τη ζύμη

200 γρ. αλεύρι

100 γρ. σιμιγδάλι

40 γρ. ελαιόλαδο

4 κρόκοι

αλάτι

νερό

1 αυγό για άλειμμα

100γρ.αλεύρι για το άνοιγμα των φύλλων

Για τη γέμιση

200 γρ. χαλούμι
1 ματσάκι κόλιανδρο
8 ντοματίνια
αλάτι
πιπέρι
2 κ.σ. δυόσμο
80 γρ. ελαιόλαδο
Για τη σάλτσα

2 κ.σ. ελαιόλαδο
70 γρ. κουκουνάρι
40 γρ. φυστίκια Αιγίνης
100 γρ. σπανάκι
60 γρ. γραβιέρα Κρήτης τριμμένη
1 σκελίδα σκόρδο
20 φύλλα βασιλικού

30 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή
Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

- Χτυπάμε στο μίξερ στη μεσαία ταχύτητα με το γάντζο όλα τα υλικά της ζύμης εκτός από το νερό.
- Χαμηλώνουμε την ταχύτητα, προσθέτουμε σιγά σιγά στο τέλος το νερό και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια λεία ζύμη, περίπου 10 λεπτά.
- Αφαιρούμε από το μίξερ, σκεπάζουμε με μια πετσέτα τη ζύμη μας και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 λεπτά στο ψυγείο.

Για τη γέμιση

- Κόβουμε το χαλούμι σε μικρά κυβάκια 2 x 2 εκ. Αφήνουμε στην άκρη. Βάζουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά στο μπλέντερ και χτυπάμε μέχρι να γίνουν ένα μείγμα. Προσθέτουμε το τυρί στο μείγμα του μπλέντερ και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι απλά για να αναμειχθεί. Η γέμιση μας είναι έτοιμη.

Για τη σάλτσα

- Σε ένα μπλέντερ αλέθουμε όλα τα υλικά και αφήνουμε στην άκρη.

Ολοκλήρωση

- Ανοίγουμε τη ζύμη μας με έναν πλάστη σε δύο φύλλα μικρού πάχους 0,5 εκ., μήκους 30 εκ. και πλάτους 8 εκ. Για να ανοίξουν πιο εύκολα τα φύλλα μας θα μας βοηθούσε να πασπαλίσουμε με λίγο αλεύρι τον πάγκο μας και τη ζύμη μας.
- Βάζουμε στο ένα φύλλο 1 κουταλιά της σούπας από τη γέμιση αφήνοντας απόσταση περίπου 5 εκ. από την επόμενη κουταλιά που θα βάλουμε. Αλείφουμε το πρώτο φύλλο με αυγό περιμετρικά της γέμισης.
- Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο. Πιέζουμε ελαφρά με τα δάχτυλα μας τις άκρες προσέχοντας να μη μείνει αέρας μέσα. Κόβουμε τη ζύμη σε ραβιόλια με ένα τσέρκι (κουπάτ) περιμέτρου 6 εκ. Αφήνουμε στην άκρη.
- Σε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά βάζουμε 3 λίτρα νερό και προσθέτουμε 2 κ.σ. αλάτι. Όταν το νερό μας αρχίσει να βράζει ρίχνουμε τα ραβιόλια μας στην κατσαρόλα και βράζουμε για 2 λεπτά. Καλό θα ήταν να ρίξουμε τα ραβιόλια μας στην κατσαρόλα σε δόσεις και όχι όλα μαζί για να μην μας σπάσουν. Με μια τρυπητή κουτάλα βγάζουμε με προσοχή τα ραβιόλια, τα στραγγίζουμε και τα τοποθετούμε σε ένα πιάτο. Περιχύνουμε τη σάλτσα από πάνω και σερβίρουμε.

Tip

Αν δεν θέλουμε να χρησιμοποιήσουμε άμεσα τα ραβιόλια μας καλό θα ήταν αφού τα βράσουμε να τα μεταφέρουμε σε ένα μπολ με κρύο νερό και να τα αφήσουμε να κρυώσουν για περίπου 5 λεπτά, να τα στραγγίξουμε καλά και να τα τοποθετήσουμε σε ένα μπολ με αρκετό ελαιόλαδο έτσι ώστε να μη κολλήσουν μεταξύ τους.»

Πηγή: akispetretzikis.com