



Ravioli met Lopende Eierdooier

Niveau: Gevorderd

Land van herkomst: Italië

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 90 minuten

Ingrediënten pastadeeg:

- 150 gram semola
- 150 gram bloem (type 00)
- 3 eieren

Ingrediënten parmezaancrumble:

- 20 gram boter (op kamertemperatuur)
- 20 gram bloem
- 20 gram Parmezaanse kaas (fijn geraspt)
- 10 gram eidooier

Ingrediënten vulling:

- 150 gram ricotta
- 40 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
- 250 gram spinazie
- 4 eidooiers

Ingrediënten saffraanbotersaus:

- 50 gram geklaarde boter
- plukje saffraan

Afwerking

- enkele takjes cresson

Parmezaancrumble:

- Meng de boter, bloem, Parmezaanse kaas en eidooier met de hand tot een samenhangend deeg.
- Rol dit tot een compacte worst, wikkel in vershoudfolie en laat minstens één uur opstijven in de vriezer.

Pastadeeg:

- Stort de semola en bloem op het werkblad en maak een kuiltje in het midden. Breek de eieren hierin en klop ze los met een vork, terwijl je geleidelijk bloem van de randen meeneemt.
- Wanneer het deeg samenkomt, kneed je het krachtig door gedurende 10 tot 15 minuten, tot het soepel, elastisch en zijdezacht aanvoelt.
- Vorm een bal, wikkel in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

Vulling:

- Breng een pan water aan de kook en blancheer de spinazie kort. Giet af, laat goed uitlekken en druk vervolgens al het overtollige vocht eruit. Hak de spinazie zeer fijn.
- Roer de ricotta los en meng met de spinazie en de geraspte Parmezaanse kaas tot een smeug en homogeen geheel. Breng eventueel licht op smaak met zout en peper. Niet te veel zout, want de kaas is ook al zout.
- Schep de vulling in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Ravioli vormen:

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Verdeel het pastadeeg in twee gelijke delen en rol deze uit tot lange, flinterdunne lappen — bijna doorschijnend, zoals het hoort bij verfijnde ravioli. Leg de lappen op een licht bebloemd werkblad en zorg dat ze niet uitdrogen.
- Spuit op één deeglap vier mooie cirkels van de ricotta-spinazievulling, elk ter grootte van een eidooier. Laat in het midden van elke cirkel voorzichtig een eidooier zakken.
- Bestrijk de randen rondom licht met water en dek af met de tweede deeglap. Druk het deeg zorgvuldig en zonder luchtballen rondom de vulling aan. Steek vervolgens met een ruime uitsteekring nette ravioli uit.
- Bewaar de ravioli onder een licht vochtige theedoek.

Crumble bakken:

- Bekleed een bakplaat met bakpapier en rasp de bevroren Parmezaancrumble grof over het oppervlak.
- Bak circa 7 minuten in de oven, tot de crumble goudbruin en krokant is.

Bereiding en afwerking:

- Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook en kook de ravioli in 2 tot 3 minuten gaar. Zorg dat het water zachtjes kookt om de pasta niet te beschadigen.

- Smelt ondertussen de geklaarde boter op laag vuur en voeg de saffraan toe, zodat de boter zijn warme, goudgele kleur en subtiele aroma krijgt.
- Schep de ravioli voorzichtig uit het water en laat ze kort door de saffraanboter glanzen.
- Leg de ravioli op een voorverwarmd bord, lepel de geurige botersaus eromheen en werk af met de krokante Parmezaancrumble en enkele frisse takjes cresson.

Buon appetito!