



Agniolotti verde, suco di arrosto

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

200 gr. **Teig**
Weissmehl

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken

2 Eier
1 Prise Salz

Das Salz und die Eier dazugeben. Mit den Fingern die Eier verrühren, nach und nach vom Rand her das Mehl in die Mulde schieben und in die entstehende Masse einarbeiten. Mit den Handballen den Teig solange kräftig kneten, bis er glänzt und nicht mehr klebrig ist, was gute 10 bis 15 Minuten dauern kann. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Tuch bedeckt während 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig in Portionen schneiden, mit wenig Mehl bestäuben und mit der Dudelmaschine (oder von Hand) auswallen. Dabei mit dem grössten Walzenabstand beginnen und diese Prozedur bis zur kleinsten Einstellung wiederholen. Die ausgewallten Teigblätter mit Mehl bestäuben und 5 Minuten antrocknen lassen.

1 Eiweiss

100 gr. **Füllung**
Ricotta

Die Zutaten für die Füllung mit dem Stabmixer zerkleinern und abschmecken.

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Handvoll Ruccola
1 kleine Handvoll Spinat
Pfeffer
Salz



Gleich grosse Portionen der Füllung im Abstand von 6 cm auf ein Teigblatt geben. Den Teig um die Füllung herum mit Eiweiss bestreichen und ein zweites Teigband vorsichtig darauf legen. Um die Füllungen herum gut andrücken und mit dem Teigrädchen 6 cm breite Quadrate ausschneiden. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Die Ravioli in schwach kochendem Salzwasser 3 bis 4 Minuten garen.

Die Ravioli mit Bratensauce betreufeln, mit Parmesan bestreuen und anrichten

Garnitur

Bratensauce

100 gr. Parmesan

Wein : Bastardo 2006