



Ραβιόλι με γεύση σπανακόπιτα

Χειροποίητο Ραβιόλι με φύλλα από σπανάκι, μουστάρδα και αρωματικά βότανα

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για το ραβιόλι

300g αλεύρι
100g σιμιγδάλι
2 κρόκους
1 μικρό αυγό
80g νερό
9g αλάτι

Για τη γέμιση

100g σέσκουλο
200g σπανάκι
60g μουστάρδόφυλλα
80g παντζαρόφυλλα
60g τσουκνίδα
100g κρεμμύδι ξερό
100g φρέσκο κρεμμύδι
½ μάτσο μυρώνια
½ μάτσο καυκαλήθρες
½ μάτσο άνηθο
½ μάτσο μαϊντανό
½ μάτσο μάραθο
½ μάτσο κόλιανδρο
αλάτι, πιπέρι
ελαιόλαδο
100g φέτα τριμμένη
2 αυγά
25g τραχανά
ξινόχοντρο

Για το στήσιμο

baby φύλλα σπανάκι
λάδι άνηθο*

Εκτέλεση

Ραβιόλι

- Βάζουμε όλα τα στερεά υλικά στον κάδο του μίξερ.
- Δημιουργούμε μια λακούβα στο κέντρο και προσθέτουμε τους κρόκους, το αυγό και το νερό.
- Ξεκινάμε να αναδεύουμε αρχικά σε χαμηλή και στην συνέχεια σε μέτρια ταχύτητα.
- Δουλεύουμε για 7- 8' περίπου.
- Τυλίγουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για ένα 1 ώρα τουλάχιστον.
- Αφού ξεκουραστεί, ανοίγουμε το ζυμάρι με τη μηχανή ζυμαρικών σταδιακά περνώντας το ζυμάρι από το 1 – 8, διπλώνουμε και ξαναπερνάμε μέχρι το 7.
- Κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια, αλείφουμε τις άκρες με αυγό, τοποθετούμε τη φάρσα στο κέντρο και καλύπτουμε με 2° φύλλο ζυμαρικού.

Γέμιση

- Πλένουμε, καθαρίζουμε, στεγνώνουμε τα χόρτα.
- Τα κόβουμε ζουλιέν.
- Πλένουμε τα βότανα, ξεχωρίζουμε τα φύλλα από τα κοτσάνια και στεγνώνουμε.
- Ξεφλουδίζουμε και ψιλοκόβουμε το φρέσκο και το ξερό κρεμμύδι.
- Ζεσταίνουμε σε κατσαρόλα το ελαιόλαδο, ρίχνουμε αρχικά το ξερό και στη συνέχεια το φρέσκο κρεμμύδι και τσιγαρίζουμε 2'.
- Προσθέτουμε τα χόρτα και μαγειρεύουμε για 10' περίπου σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.



- Ψιλοκόβουμε τα βότανα, τα προσθέτουμε στα χόρτα και σοτάρουμε για άλλα 2΄.
- Βγάζουμε από τη φωτιά, αφήνουμε να κρυώσουν πάνω σε ένα σουρωτήρι ώστε να στραγγίξουν τα πολλά υγρά.
- Μόλις κρυώσουν ελαφρώς, προσθέτουμε την τριμμένη φέτα, τα αυγά και τον τραχανά.
- Διορθώνουμε στο αλάτι και το πιπέρι.
- Ανακατεύουμε και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει πολύ καλά και να στραγγίξει.

Στήσιμο

- Βράζουμε για 2΄ το ραβιόλι, γαρνίρουμε με baby φύλλα από αυτά που είχαμε στη γέμιση, καθώς και λάδι άνηθο. Για το ραβιόλι της φωτογραφίας έχω χρησιμοποιήσει ξύλινο καλούπι για ραβιόλι.
- Συνοδεύουμε με The Clumsies Original Cocktails Forbidden Fruit.

Tip

*Παρασκευή λάδι άνηθο

50g σπανάκι
80g άνηθο
600 – 700g ηλιέλαιο

Χτυπάμε στο θερμομίξ για 10΄ στους 80° (αν δεν έχουμε θερμομίξ χτυπάμε πολύ καλά σε μπλέντερ). Περνάμε από σινοιά και τοποθετούμε στην κατάψυξη να παγώσουν τα στερεά και να μείνει μόνο το λάδι. Σουρώνουμε με φίλτρο καφέ.