



OSTERIA DI BROLIO

Ravioli, Stängelkohlspitzen, Tintenfisch, Zitrone

Zutaten:

Für die Teigwaren:

250 G HARTWEIZENGRIES

250 G FEINMEHL TYPE 405

120 G VOLLEI

120 G EIGELB

FÜR DIE FÜLLUNG:

500 G STÄNGELKOHLSPITZEN

200 G SCHAFMILCHRICOTTA

500 G GESÄUBERTER TINTENFISCH

2 KNOBLAUCHZEHEN

1 ZITRONE

ZUBEREITUNG

**DIE MEHLMISCHUNG ANHÄUFEN UND IN DER MITTE EINE KUHLE
FORMEN IN DIE DIE EIER GESCHLAGEN WERDEN. ALLES ZU EINER
GLATTEN KUGEL KNETEN, IN KLARSICHTFOLIE WICKELN UND 2
STUNDEN IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN.**

DIE KOHLSTÄNGELSPITZEN PUTZEN UND WASCHEN, IN AUSREICHEND SALZWASSER 10 MINUTEN KOCHEN, DANN ABGIESSEN UND IN EISWASSER ABKÜHLEN.

DAS ERKALTETE GEMÜSE GUT AUSDRÜCKEN UND IN DER PFANNE MIT EINER KNOBLAUCHZEHE ANBRATEN, DANN MIT DEM MESSER KLEIN HACKEN UND IN EINE SCHÜSSEL GEBEN. RICOTTA DAZU GEBEN UND MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.

MIT HILFE EINER NUDELMASCHINE DEN TEIG ZU EINEM LANGEN UND DÜNNEN BLATT AUSZIEHEN. MIT EINER RUNDEN AUSSTECHFORM 24 TEIGKREISE AUSSTECHEN, IN DIE MITTE JEDES KREISES DIE FÜLLUNG GEBEN UND ERST HALBMONDFÖRMIG ZUSAMMENKLAPPEN UND DANN ZUM TORTELLO FORMEN. DEN TINTENFISCH GANZ FEIN SCHNEIDEN UND IN EINER HEISSEN PFANNE MIT ÖL UND KNOBLAUCH 2 MINUTEN ANBRATEN.

DIE RAVIOLI IN REICHLICH SALZWASSER 4 MINUTEN KOCHEN, DIE ABGEGOSSENEN RAVIOLI ZU DEM TINTENFISCH IN DIE PFANNE GEBEN UND MIT FRISCHEM ZITRONENABRIEB SERVIEREN.