





## **Najjednostavniji i tradicionalni talijanski recept za tijesto za tjestenine**

**Porcije: 4**

**Sastojci:**

**200 g brašna**

**prstohvat soli**

**2 jaja**

**Priprema:**

Brašno prosijete na površinu, napravite udubinu, unutra stavite sol, jaja, po želji i koju žličicu maslinovog ulja. Prstima zatim počnete mijesiti od sredine i postupno dodavati brašno s ruba. Zatim počnete mijesiti. Mijesite ga otprilike 10 minuta. Tijesto oblikujete u kuglu i pokrijete vlažnom krpom te ga ostavite odmarati 30 minuta. Zatim ga razvaljate i oblikujete.



## Ravioli s pršutom i kozicama

**Porcije: 4**

**Sastojci:**

**maslac**

**kopar**

**sol**

**2 jaja**

**papar**

**1/4 poriluka**

**malo slatkog vrhnja**

**250 g brašna**

**prstohvat soli**

**5 kriški pršuta**

**1 šalica kozica**

**Priprema:**

Brašno prosijete na podlogu, napravite udubinu u sredini i u nju stavite jaja. Malo posolite i zamijesite tijesto. Ostavite ga odmarati 15 minuta, zatim ga razvaljate i modlicom izrežete krugove.

Pršut narežete na male komadiće i popržite na maslacu. Na svaki krug stavite žličicu nadjeva, rubove namažete razmućenim jajetom i dobro zatvorite. Kuhate ih u slanoj vodi. Ravioli u slanoj vodi kuhate 10 minuta. Gotovi su kad isplivaju na površinu.

U tavi rastopite komadić maslaca i na njemu popržite kozice, malo ih posolite te dodate na tanko narezani poriluk. Pržite samo toliko da poriluk malo omekša. Popaprite i zalijete slatkim vrhnjem. Prokuhate ih i začinite koprom. Umak prelijete preko kuhanih raviola.



## Ravioli s nadjevom od špinata i ricotte

**Porcije: 4**

**Sastojci:**

**300 g brašna**

**3 jaja**

**žličica maslinovog ulja**

**prstohvat soli**

**500 g blanširanog špinata**

**300 g ricotte ili sira po izboru**

**prstohvat muškarnog oraščića**

**sol, papar, po želji jaje**

**Priprema:**

Tijesto pripremite kao za domaće tjestenine, pokrijte i ostavite odmarati pola sata. U međuvremenu pripremite nadjev. Prvo blanširate špinat i dobro ga ocijedite. Kad se ohladi, dobro ga iscijedite. Sitno ga nasjeckajte.

Zatim u posudici vilicom izmrvite ricottu, dodate blanširani špinat, sve posolite, popaprite, začinite muškatnim oraščićem, naribanim parmezanom i dodate jaje, ako ste se za to odlučili. Ako je nadjev previše vlažan, dodajte žličicu krušnih mrvica.

Razvaljate tijesto, izrežete krugove i dodate nadjev. Rubove premažete vodom i tijesto dobro stisnete zajedno pomoću alata iz seta. Kuhate ih u slanoj vodi. Ravioli u slanoj vodi kuhate 10 minuta. Gotovi su kad isplivaju na površinu.



## **Domaći ravioli sa sirom, vlascem i pinjolima**

**Porcije: 4**

**Sastojci:**

**300 g brašna**

**9 žumanjaka**

**3 žlice maslinovog ulja**

**čajna žličica soli**

**250 g feta sira**

**1 šaka ribanog sira**

**1 šaka vlasca**

**40 g pinjola**

**Priprema:**

Prvo prosijete brašno u posudu i dodate sol. Zatim dodate žumanjke i sve zajedno zamijesite u tijesto. Tijesto umotate u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na 30-45 minuta. U međuvremenu pripremite nadjev. Feta sir narežete na male komadiće i dodate ribani sir i na male komadiće narezani vlasac. U posudici zagrijete ulje i popržite pinjole te ih stavite na papirnati ručnik da upije višak masnoće. Zatim ih pomiješate s ostalim sastojcima.

Kad je tijesto dovoljno odstajalo, izvadite ga iz hladnjaka, radnu površinu posipate brašnom i tijesto vrlo tanko razvaljate. Zatim čašom izrežete krugove i na sredinu svakog kruga stavite malo nadjeva. Donji rub kruga namažete žumanjkom, gornji dio tijesta preklopite i dobro pritisnete pomoću alata za pripremu tjestenine. Zatim stavite u kipuću slanu vodu i kuhate oko 10-12 minuta.



## **Domaće mesne tjestenine**

**Porcije: 4**

**Sastojci:**

**Tijesto:**

**200 g brašna**

**2 jaja**

**prstohvat soli**

**Mesni nadjev:**

**1 kg mljevenog goveđeg mesa**

**50 g ribanog sira**

**2 žlice sjeckanog peršina**

**2 češnja češnjaka, zgnječena**

**1 čajna žličica soli**

**1 čajna žličica papra**

**1 žlica maslinovog ulja**

**1 jaje**

**Juha:**

**1 žlica domaće mješavine začina**

**200 ml vode**

**Priprema:**

Prvo prosijete brašno u posudu i dodate sol. Zatim dodate žumanjak i sve zajedno zamijesite u glatko tijesto. Tijesto umotate u prehrambenu foliju i ostavite da odstoji. Mljeveno meso pržite na masnoći, dodate sjeckani peršin, sol, papar i češnjak. Miješate i pržite 20 minuta. Sklonite s vatre, dodate jaje i umiješate ribani sir. Ponovno temeljito promiješate i ostavite da se smjesa ohladi.

Tijesto razvaljate tanko i oblikujete krugove. Od smjese oblikujete male kuglice i stavljate ih na izrezane krugove, zatim pritisnete zajedno da nastane ravioli.

Raviole kuhate u slanoj vodi 10 minuta. Gotovi su kad isplivaju na površinu. U preostalu smjesu za nadjev dodate jušnu osnovu i prelijete preko raviole.