

Domowe włoskie Ravioli

Podwójnie grzybowe Ravioli z oliwą truflową (około 30 sztuk Ravioli)

Zestaw zawiera:

- 1000g mąki pszennej
- 100ml oleju aromatyzowanego trufłami
- 25g mielonych suszonych borowików
- krajalnica do Ravioli



Dodatkowo potrzebne:

- 5 dużych żółtek jaj
- 1 duże jajko
- 1 łyżeczka soli
- 250g sera Ricotta
- 120g startego sera Parmigiano Reggiano



Ciasto

- 500g mąki pszennej plus dodatkowo do podsypania ciasta
- 5 żółtek z dużych jaj
- 3 łyżeczki mielonych suszonych borowików
- 250ml wody
- ½ łyżeczki soli



Farsz

- 2 łyżeczki mielonych suszonych borowików
- 1 łyżka wody
- 250g sera Ricotta
- 120g startego sera Parmigiano Reggiano
- 1 duże jajo
- 1 łyżeczka oleju aromatyzowanego trufłami
- ½ łyżeczki soli



Przyprawy

- olej aromatyzowany trufłami

Przygotowanie ciasta

Proszek grzybowy z solą zalej ciepłą wodą by uzyskać pastę. Poczekaj aż lekko ostygnie, wymieszaj z żółtkami, dodaj do mąki. Ugniataj ręcznie na blacie lub stolnicy. Ciasto na początku może wydawać się sztywne jednak z czasem stanie się plastyczne.



Przygotowanie farszu

Połącz w misce ciepłą wodę, proszek grzybowy i sól, następnie dodaj Ricottę, Parmigiano Reggiano, jajko i oliwę truflową. Wymieszaj na jednolitą masę i przełóż do rękawa cukierniczego lub wykładaj porcje farszu z wykorzystaniem 2 łyżeczek.



Formowanie Ravioli

1. Ciasto podziel na cztery części, trzy z nich zabezpiecz przed wysychaniem (owinąć ręcznikiem lub folią spożywczą).
2. Rozwałkuj ciasto w dwa cienkie i długie arkusze.
3. Rozłóż farsz z użyciem dwóch łyżeczek. Zostaw odstęp około 2,5cm od krawędzi ciasta i 5cm między kolejnymi porcjami farszu. Delikatnie zwilż powierzchnię ciasta wodą. Połącz arkusze dociskając ciasto dookoła farszu, staraj się usunąć jak najwięcej powietrza.
4. Podziel Ravioli na cząstki krajalnicą.
5. Powtórz kroki 1-3 z pozostałymi trzema częściami ciasta.



Gotowanie

1. Wrzuć Ravioli do dużego garnka z osoloną wodą.
2. Gotuj jeszcze przez chwilę po wypłynięciu.
3. Wymij z wody, przełóż do miski.
4. Dopraw Ravioli oliwą truflową.



MIELONE SUSZONE BOROWIKI

SKŁADNIKI: MIELONE SUSZONE BOROWIKI

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Około 1 porcji w opakowaniu

Rozmiar porcji 25g

Kaloryczność porcji 20

% dziennego zapotrzebowania*	
Tłuszcze (1g), w tym:	1%
nasycone 0	0%
trans 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sód 65mg	3%
Węglowodany (1g), w tym:	0%
białnik <1g	0%
cukry (2g), w tym:	
cukier dodany 0g	0%
Białko 3g	
Witamina D 0µg	0%
Wapń 6mg	0%
Żelazo 0,1mg	0%
Potas 38mg	0%

*wartość % dziennego zapotrzebowania mówi, o tym ile dany składnik żywieniowy wnosi do codziennej diety w zależności porcji. Przyjmuje się, że typowe dzienne zapotrzebowanie to 2000 kalorii.

Waga netto 25g

OLEJ AROMATYZOWANY TRUFLAMI

SKŁADNIKI: OLEJ SŁONECZNIKOWY, OLIVA Z PIERWSZEGO
TŁOCZENIA, NATURALNE AROMATY TRUFLI

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Około 7 porcji w opakowaniu

Rozmiar porcji 15ml

Kaloryczność porcji 130

% dziennego zapotrzebowania*	
Tłuszcze (14g), w tym:	22%
nasycone 1,5g	8%
trans 0g	
...wielonienasycone 4,5g	
jednolenienasycone 8g	
Sód 0mg	0%
Węglowodany (0g), w tym:	0%
Białko 0g	

Nieznaczące źródło cholesterolu, białnika, węglowodanów, wapnia, witaminy D, żelaza i potasu

* wartość % dziennego zapotrzebowania mówi, o tym ile dany składnik żywieniowy wnosi do codziennej diety w porcjennym porcji. Przyjmuje się, że typowe dzienne zapotrzebowanie to 2000 kalorii.

Pojemność 250ml

MAKA PSZENNA DO MAKARONÓW

SKŁADNIKI: MAKA PSZENNA.
ZAWIERA PSZENICĘ.

MOŻE ZAWIERAĆ SŁADKOWE ILOŚCI SOI

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Około 33 porcji w opakowaniu

Rozmiar porcji 30g

Kaloryczność porcji 120

% dziennego zapotrzebowania*	
Tłuszcze (0g), w tym:	0%
nasycone 0g	0%
trans 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sód 0mg	0%
Węglowodany (22g), w tym:	8%
białnik <1g	1%
cukry (0g), w tym:	
cukier dodany 0g	0%
Białko 4g	
Witamina D 0µg	0%
Wapń 10mg	0%
Żelazo 0mg	0%
Potas 40mg	1%

*wartość % dziennego zapotrzebowania mówi, o tym ile dany składnik żywieniowy wnosi do codziennej diety w zależności porcji. Przyjmuje się, że typowe dzienne zapotrzebowanie to 2000 kalorii.

Waga netto 100g

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Numer partii oraz termin przydatności do spożycia umieszczone na opakowaniu.

Wyprodukowano we Włoszech Borgo de' Medici srl, via Yuri Gagarin, 3559100 Prato – Italy

Dystrybucja: MAVI Trade sp. z o.o., ul. Poznańska 220, 05-850 Ożarów Mazowiecki - Polska