

Ravioli og råvildt



Fire portioner

Fyld

1 spiseske olie
300 gram kød
50 gram parmesanost
2 æg
Eventuelt krydderurter

Pasta

4 æg
400 gram durummel.

Tomatsovs

1 spiseske olie
1 stort bundt basilikum, hakkes
1 lille bundt persille, hakkes
3 teskefulde kapers, hakkes
2 fed hvidløg (eller mere) hakkes
½ chili (eller mere), frisk eller tørret
500 gram flåede tomater (2 dåser)
Eventuelt krydderurter.
Eventuelt koncentreret tomatpure, 2 – 4 spiseskefulde.

Pasta.

Der findes næppe lettere mad at lave, og det eneste man skal huske er forholdet 1:1.

Man skal bruge 1 æg til 100 gram mel.

Melet skal være den fint malede durummel, som føres i de fleste velassorterede supermarkeder.

De 100 gram mel med tilhørende æg svarer til en portion. Nemt!

Mel og æg røres/ælttes sammen, til det ligner almindelig dej. Derefter skal det hvile 20 minutters tid.

Fyld.

I ventetiden laves fyldet.

Kødet (reelle stykker uden knogler og for meget fedt; stykker af bov, kølle, hals eller andet kød) braiseres i lidt smør eller olie i bunden af en kasserolle eller på en pande – det vil sige, at det steges ganske let.

Alt efter temperament kan man lade kødet stege sammen med forskellige krydderurter og andre smagsgivende ingredienser.

Når kødet er afkølet hakkes det fint, med en kniv eller et gammeldags hakkejern.

Det groft hakkede kød blandes med æg, revet parmesanost, salt og pepper – og eventuelt med hakkede krydderurter.

Ravioli.

Pastadejen rulles ud med kagerulle eller pastamaskine til cirka 1½ millimeters tykkelse.

Dejen skæres ud – eller standses ud med et glas – i cirkler eller rektangler, i en sådan størrelse at der kan placeres en teskefuld fyld på midten, og dejen derefter kan lukkes sammen om fyldet.

Og det er lige præcis hvad der skal ske nu.

Fyldet indkapsles i pastastykkerne, der trykkes godt sammen i kanterne.

Tomatsovs.

Flåede tomater – fra dåse eller friske modne tomater der skoldes og befries for skindet – er hovedingrediensen i denne sovs, der kan varieres i det uendelige.

Hvidløg, basilikum, kapers, persille, chili, mm. svitses et øjeblik i skoldhed olie.

Derefter tilsættes de flåede tomater, og eventuelt lidt koncentreret tomatpuré fra dåse.

Sovsen sættes til at simre til resten er færdig, gerne en halv times tid.

Finalen.

Raviolierne – der faktisk er bedst efter en dags tørring i fri luft – hældes i godt saltet, spil kogende vand.

Koges i 5 – 7 minutter.

Smag på dem! Rør ved dem! De skal være møre og helt varme inden i. Kogetiden varierer med tykkelsen af dejen og mængden af fyldet.

Når de har kogt nok (som regel når nogle få ravioli har åbnet sig), sies vandet fra, og raviolierne hæles op i tomatsovsen.

Rør forsigtigt rundt, til sovsen er fordelt jævnt.

Anret i portioner – gerne i dybe tallerkner – og server retten skoldhed, med friskkværnet pepper og reven parmesan.

Italiensk rødvin er jo oplagt til denne ret, men en kraftig rød tysk drue, eller en chilensk vin med fylde vil også passe glimrende.