

Raviolini di Salame al Sugo di Borlotti

Kategorien: Nudeln, Füllung, Wurst, Land, Tessin

Zutaten für: 4 Portionen

TEIG

250	Gramm	Hartweizenmehl
3		Eier
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Olivenoel

SAUCE

1		Schalotte; feingeschnitten
100	Gramm	Gemuese, gemischt: Moehren, Sellerie, Lauch; Kleingewuerfelt Olivenoel
100	Gramm	Borlottibohnen, frisch; Gewaschen
1	Ltr.	Bruehe, kalt Salz Pfeffer

FUELLUNG

200	Gramm	Salamibraet; oder
2		Luganighe, aus dem Darm Gedrueckt
50	Gramm	Paniermehl, weiss
100	Gramm	Steinpilze; oder Champignons, gehackt
1/2	Ltr.	Bruehe

Anleitung:

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 30 Minuten in Folie eingepackt ruhen lassen.

Fuer die Sauce die Schalotten und das Gemuese im Olivenoel anziehen lassen. Die Bohnen dazugeben, mit der kalten Bouillon abloeschen und den Sud ca. 1 Stunden koecheln lassen. Die Sauce puerieren und wenn noetig nachwuerzrn. Falls sie zu duennfluessig ist, nochmals einkochen lassen. Warm halten.

Alle Zutaten fuer die Fuellung gut zu einer dicken Masse mischen.

Den Teig duenn auswallen, in kleine Quadrate schneiden und mit dem aufgeschlagenen Ei bestreichen. Auf die Haelfte der Teigstuecke kleine Haeufchen Fuellung setzen, mit einem zweiten Teigstueck bedecken und die Raender gut andruecken. In reichlich Salzwasser 2-3 Minuten al dente kochen, abgiessen.

Die Raviolini anrichten und die Sauce daruebergeben.