

TARTALOM

Előszó 8
Bevezető 10

I. RÉSZ: AZ ALAPOK

ELSŐ FEJEZET

A TÉSZTA HOZZÁVALÓI 14

Víz 18
Tojás 19
Búza 22

MÁSODIK FEJEZET

TÉSZTAKÉSZÍTÉS BÚZALISZTBŐL ÉS EGYÉB LISZTEKBŐL 28

Kézzel gyúrt, tojásos alaptészta 30
Nagy teljesítményű, tálal mixerrel gyúrt,
tojásos alaptészta 33
Konyhai robotgéppel gyúrt, tojásos alaptészta 35
Tésztakészítés egyéb lisztfajtákból 37
Tészta teljes kiőrlésű búzalisztből 37
Tészta hajdinalisztből 38
Tészta rozslisztből 38
Chipotle paprikás, kukoricadarás tészta 39
Tészta búzadarából 39
A tésztanyújtás módszerei 40
Kézzel nyújtott tészta 42
Tésztagéppel nyújtott tészta 45

HARMADIK FEJEZET

ÍZESÍTETT TÉSZTÁK 48

Sült paprikás tészta 50
Spárgás tészta 52
Spenótos tészta 53
Céklás tészta 54
Sütőtökös tészta 55
Vörösboros tészta 56
Vargányás tészta 57
Sáfrányos-fehérboros tészta 58
Szépiatintas tészta 59
Csokoládés tészta 60
Citromos-fekete borsos tészta 61



II. RÉSZ: A TÉSZTA

NEGYEDIK FEJEZET

GOMBÓCOK, NOKEDLIK 64

- Krumplis gnocchi 66
- Búzadarás gnocchi 69
- Ravioli gnudi 72
- Maceszgombóc 74
- Specli 76
- Passatelli 78

ÖTÖDIK FEJEZET

TÉSZTALAPOK 80

- Maltagliati 82
- Laminált petrezselymes tészta 84
- Lasagne 86
- Cannelloni 91

HATODIK FEJEZET

METÉLTEK 94

- Néhány gondolat az ázsiai tésztákról 96
- Kézzel nyújtott elzászi metélt 98
- Cappellini 100
- Vargányás tagliatelle 102
- Széna-szalma tészta 104
- Pappardelle és tagliolini 106
- Pasta alla Chitarra 108
- Hajdinas pizzoccheri 110
- Japán udon tészta 112

HETEDIK FEJEZET

KÜLÖNLEGES, KÉZZEL FORMÁZOTT TÉSZTÁK 114

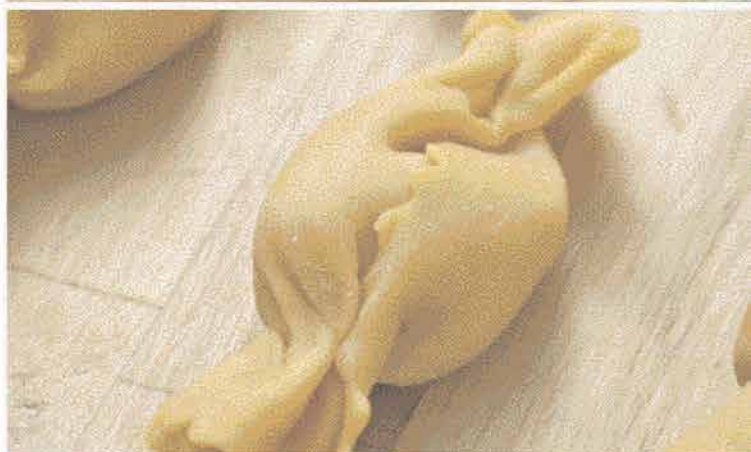
- Pugliai ricottás cavatelli 116
- Szardínai malloreddus 118
- Genovai gesztenyés corzetti 120
- Garganelli 122
- Kínai macskafültészta 124
- Pugliai orecchiette 126
- Umbriai ombrichelli 128
- Görög trahana 130

NYOLCADIK FEJEZET

TÖLTÖTT TÉSZTÁK 134

- A raviolikészítő forma használata 138
- Tortelloni 141
- Tortellini 143
- Caramelle 146
- Pirog 148
- Kínai töltött batyu 152
- Ukrán meggyes varenyiki 154
- Genovai pansotti 156
- Óriás spárgás ravioli lágytojással 158
- Török manti 162
- Szibériai pelmenyi 164

- Szójegyzék 166
- Források 168
- Mértékegységek átváltása 170
- Tárgymutató 171
- Köszönetnyilvánítás 175
- A szerzőről és a fotósról 176



hetjük ízesített tésztákkal is bővíteni a repertoárunkat. Próbáljunk készíteni fekete szépiatintas tésztát, amely tökéletes cappellinihez és tenger gyümölcseiből készített, híg szószokhoz, vagy gesztenyelisztes-fehérboros tésztát a mutatós genovai pecsételt érmékhez, a corzettihez, vagy selymes, de harapható állagú umbriai vörösboros pastát, amely kiváló kísé-
rője a vidékre jellemző ízletes vadhúsoknak, gombáknak, szarvasgombának.

A HOZZÁVALÓK KIVÁLASZTÁSA

Ha már időt és energiát fektetünk az otthoni tészta-készítésbe, a hozzávalók – különösen a legfontosab-
bak: a víz, a tojás és a liszt – a lehető legjobb minőségűek legyenek. Szerencsére még a legkiválóbb minőségű tojás és liszt is viszonylag olcsó és könnyen beszerezhető, az ásványi anyagokban gazdag, kemény csapvíz pedig tökéletes a tészta elkészítéséhez. Kísérletezzünk nyugodtan a különböző lisztfajtákkal és -márkák-
kal, előbb-utóbb rátalálunk a kedvencünkre. Nem létezik jó és rossz: egyesek a lágy búzalisztből készülő, könnyebb tésztát kedvelik, másoknak viszont a durumlisztből vagy búzadarából gyúrt, kicsit „rágósabb” tészta tetszik. Az olasz 00-s liszt selymes, finom, könnyen nyújtható, de az utóbbi időben lágy búzából őrlött, krémszínű koreai liszttel is dolgoztam.

VÍZ

A víz – ideértve a tojás víztartalmát is – alapvetően meghatározza a tészta minőségét. (Lágy tészták esetén, például ciabatta készítésekor, a víztartalom akár a 45%-ot is elérheti.) A kemény vízben és a tengeri sóban lévő ásványi anyagoktól, elsősorban a kalciumtól és a magnéziumtól szorosabb gluténhálózatú, vagyis tömörebb lesz a tészta, mint lágy vízzel készítve. Az olasz tésztákat legfeljebb csipetnyi sóval ízesítik, hogy ne váljon keménnyé, a főzővizet azonban alaposan megsózzák a megfelelő íz és az *al dente*, azaz harapható állag elősegítése érdekében. A víz hőmérséklete is nagyon fontos. A legtöbb recept langyos vizet ajánl, mivel a liszt szobahőmérsékleten tudja legkönnyebben felvenni a folyadékot. Egyes



AL DENTE TÉSZTA

A tészta keményre főzése a 18. században alakult ki Nápolyban. A város egyúttal a szárított tészta készítésének központjává is vált. Szeles éghajlata ugyanis ideális volt a tészta levegőn szárítására, ami a mechanikus szárítók feltalálása előtt nagy jelentőségű volt. Korábban mindenki puhára főzte a pastát, amikor azonban Nápoly utcáin elkezdtek kocsikról árulni a tésztát, a vevők megkedvelték a tömörebb, harapható állagot, hiszen azt könnyebb volt az akkori szokásoknak megfelelően kézzel enni. A 19. századra Itália többi részén is általános lett a keményebb tészta fogyasztása, bár az *al dente* („harapható állagú”) kifejezés csak az I. világháború után honosodott meg az olasz nyelvben.

Ma már tudjuk, hogy a tésztában lévő keményítőmolekulák olyan szorosan helyezkednek el, hogy a tömör és rugalmas tésztában ezeknek csupán a felét tudjuk azonnal megemészteni. Az *al dente* tészta tehát könnyebben emészthető és egészségesebb.

MENNYI FOLYADÉKOT VESZ FEL A TÉSZTA?

A felhasznált liszt típusától és a környezeti levegő nedvességtartalmától függően a tészta 25-30% vizet tartalmaz. 350 g liszt tehát mintegy 90 ml vizet vagy 3 nagy tojást vesz fel.

ázsiai tészták, például a tésztabatyuk a glutén rugalmasságának fokozása érdekében gyakran meleg, sőt néha forró vízzel készülnek.

TOJÁS

Friss tészta készítésekor 1 tojáshoz nagyjából 2 tojás súlyának megfelelő mennyiségű lisztet kell adni. A standard olasz arány: 1 közepes (50 g) tojás a lágy búzaliszt minden 100 grammjához. A friss tészta többnyire tyúktojást tartalmaz, de például a velencei, teljes kiőrlésű bigoli hagyományosan kacsatojásból készül, a termelői piacokon pedig néha kapni lúdtojást is, amittől rendkívül gazdag lesz a tészta. (Egy lúdtojás 12 tyúktojásnak felel meg!)

A tojás – különösen a sárgája, amely önmagában is használható – fokozza a tészta színét, gazdagságát, lágy textúráját. Ezenkívül a tojás egy másik fehérje a glutén mellett, ami javítja a tészta szerkezetét, így könnyebb lesz azt szakadás nélkül kinyújtani. A magas fehérjetartalmú és a sárgájánál több vizet tartalmazó tojásfehérje segít abban, hogy a tészta összeálljon, tömör legyen, és főzés közben ne veszítse el keményítőtartalmát. Bizonyos tészták, például a vörösboros fettuccine receptjében (lásd 56. o.) kizárólag a fehérje szerepel.

Általános szabály, hogy minél keskenyebb tészta-csíkokat szeretnénk készíteni, annál nagyobb arányban kell a tésztahoz tojássárgáját hozzáadni, ami növeli a szilárdságát, a gazdagságát. A kizárólag sárgáját tartalmazó tészta olyannyira gazdag, hogy leginkább tagliolinihez (lásd 106. o.) és tortellinihez (lásd 143. o.) való, amelyeket sűrű szószok helyett alaplében főzünk és tálalunk.

Az egész tyúktojás nagyjából 75%-a víz. Egy nagyobb sárgája, ami kicsit kevesebb, mint 1 evőkanál (9 g), mintegy 2 teáskanál (10 ml) vizet tartalmaz, az összes zsírt és koleszterint, a tojás fehérjetartalmának nagyjából 40%-át, valamint az összes vitamint. A tojásfehérje, ami kicsit több, mint 2 evőkanál (38 g), nagyjából 2 evőkanál (30 ml) vizet tartalmaz, a többi szinte kizárólag fehérje. A héj a tojás ösztömegeinek nagyjából 12%-át teszi ki, a tojás méretének megadásakor azonban ezt nem számolják bele.

A FRISS TÉSZA ÉS A SZALMONELLA

Friss tészta készítésekor a szalmonellafertőzés veszélye egészen minimálisan ugyan, de fennáll. Egyes hatóságok a tészta hűtését és 2 napon belüli fogyaszt-



tását ajánlják, vagy pedig a tészta lefagyasztását és 2 hónapon belüli felhasználását. Meleg, páras időjárás esetén a felvágott tészta-csíkokat, különösen a töltött tésztákat a penészképződés megelőzése érdekében lefedve hűtőben kell tárolni. Aki aggódik a szalmonella miatt, vagy akinek gyenge az immunrendszere, használhat fertőtlenített héjú tojást. Próbáljuk mindezenre a lehető legjobb minőségű tojásokat beszerezni (kerüljük az olcsó, nagyüzemi tojásokat), és a tésztakészítés megkezdéséig tároljuk hűtőben.

A TOJÁS KIVÁLASZTÁSA

A fehér fülcimpájú tyúkfajták tojásai fehérek, a piros fülcimpájúaké pedig barnák. Régióként és kultúráként eltérő, hogy ki mit kedvel. Ha más különbség nincs, a kétféle tojás íze és tápértéke megegyezik. Barna tojásai a nagyobb tyúkfajtáknak vannak, amelyek többet esznek, és amelyeknél a tojás kifejlődésének ideje is hosszabb. Ezeknek a héja is vastagabb, és általában drágábbak is. Én barna tojást szeretek használni a tésztahoz, mert úgy érzem, a vastagabb héj jobban védi és frissebben tartja a tojást, meg szerintem amúgy is mutatósabb. Az Egyesült Államokban a barna tojás inkább specialty termék, tehát elvileg jobb minőségre lehet ezeknél számítani. Az Egyesült Királyságban a barna tojás a közkedvelt, általában ezt fogyasztják. A barna tojásokon látható barnás pöttyök ártalmatlan fehérjedarabkák.

6 Tekerjük fel teljesen a tésztát a sodrófára, csak egy nagyjából 5 cm-es részt hagyjunk a hozzánk közelebb eső felén lelőgni (F). Hirtelen mozdulattal libbentsük át a lemaradt részt a sodrófán, hogy a deszkához csapódjon, és a vége is kinyúljon. Szükség szerint lisztet szórunk be a tészta szélét, hogy ne ragadjon.

7 A sodrófára feltekert tésztát forgassuk el 90 fokkal, és tekerjük le a deszkára (G). Kezdjük el ismét nyújtani a közepétől felfelé, majd lefelé. Ha olyan nagy lesz a tészta, hogy nem fér rá a munkafelületre, a szélét nyugodtan lelogathatjuk az asztalról.

8 Ismételjük meg az előző műveletet: tekerjük fel a tésztát a sodrófára a testünk irányában sodorva (H). Minden egyes sodrásnál oldalirányban is nyújtsuk a tésztát (I), majd libbentsük át a szélét a sodrófán, hogy lecsapódjon, és forgassuk el 90 fokkal. Váltakozva sodorjuk a tésztát, illetve sodorjuk és egyidejűleg nyújtsuk is.

9 Amikor a tészta már elég vékony, de még nem áttetsző, lisztelés helyett kezdjük el búzadarával meg-hinteni, egyrészt hogy ne ragadjon le, másrészt hogy a tészta felületére rásodott, szemcsés búzadarától porózusabb legyen (I).

10 A tészta akkor van kész, amikor a fa erezete már keresztüllátszik rajta (vagyis amikor nagyjából 2 mm vastag). Ha a képen látható módon megemeljük, az ujjainknak látszódnia kell a tésztán keresztül (J). Ekkor fektessük a tésztafelületet nagyjából 20 percre két pamut konyharuha közé, hogy kíméletesen száradjon, közben egyszer fordítsuk meg. A tészta akkor van kész, amikor mindkét oldala olyan száraz, mint a kartonpapír, ugyanakkor egyáltalán nem törékeny.

11 Jobbra fent durva felületű, sodrófával nyújtott tészta látható, balra lent pedig ugyanaz a tésztagéppel kinyújtva. Ez utóbbi vékonyabb, és simább a felülete (K).



F



G



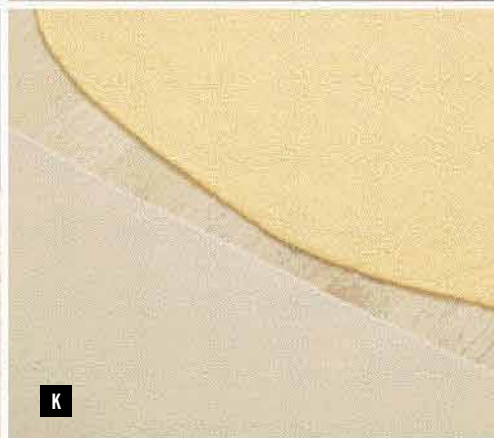
H



I



J



K

TÉSZTAGÉPPEL NYÚJTOTT TÉSZTA

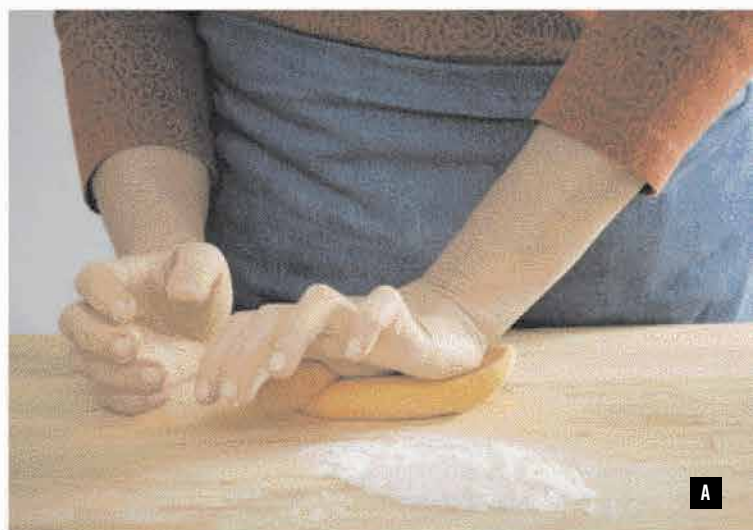
A tésztagép lelke két acélhenger, amelyeket egymástól különböző távolságokra lehet beállítani. A nyújtandó tésztát ebbe a nyílásba kell behelyezni. Az egyik oldalán található egy szárnyas anyával ellátott szorítócsavar, amivel a gyúródeszkát a munkapulthoz lehet rögzíteni. A túlloldalon található gombbal a hengerek távolságát lehet beállítani. Ezzel szemközt található a kar, amellyel a tésztát áthajtjuk a hengerek között, de ugyanezt a kart használjuk a tészta vágásakor is.

Márkától függően az állítógombon 0-val vagy 1-gyel kezdődik a számozás, ez jelenti a hengerek közötti legnagyobb távolságot. A maximum a 6-os vagy a 9-es fokozat, ekkor a hengerek már szinte összeérnek. Az Atlas gépemen én leggyakrabban 7-es fokozaton nyújtom ki a tésztát, ennél nagyobbra állítva ugyanis már túl vékonyak és törékenyek lesznek a lapok. Az is igaz ugyanakkor, hogy minél tömörebb a tészta, annál vastagabb lap készül, vagyis egy 7-es fokozaton készített, lágyabb tészta, például pirog (lásd 148. o.) vékonyabb lesz, mint az ugyanezen a fokozaton kinyújtott, tömörebb, például teljes kiőrlésű lisztből készített tészta (lásd 37. o.).

Töltött tészták készítésekor nyújtsuk kicsit vékonyabbra a lapokat, mivel duplán használjuk őket, sima lapok vagy metéltek esetén viszont állítsuk nagyobb fokozatra a gépet. A különleges, kézzel formázott tésztákat, például corzettit, hajdinas pizzoccherit (lásd 110. o.) és pasta alla chitarrát (lásd 108. o.) vastagabb lapokból, a gépet legfeljebb 4-es fokozatra állítva készítsük. A pirog- és varenyikifinomságú tésztákat kissé vastagabbra kell nyújtani, hogy a nagy adag tölteléktől főzés közben ki ne szakadjanak.

A tésztagép használatának bemutatásához sült paprikás tésztát (lásd 50. o.) használok.

- 1 Egy nagyjából 450-560 grammos tésztagolyót osszunk 4 részre, majd egy kivételével csomagoljuk be őket, hogy ne képződjön kéreg a felületükön. Ujjainkkal lapítsuk ki nagyjából nyelv alakúra a tésztadarabot (A és B). A tésztagépet 1-es fokozatra állítva kezdjük el kikapítani a tésztát. (Általában ez a 2. legnagyobb nyílás a hengerek között. Ha a gépünkön az 1-es a legnagyobb, akkor állítsuk 2-esre.)



ÍZESÍTETT TÉSZTÁK

AMIÓTA RÁTALÁLTAM arra a velencei tészta-boltra, ahol mindenféle szemkápráztató, íze-sített terméket, például articsókás, csalá-nos, vargányás vagy spárgás tésztát kínálnak, az olasz **PASTAI** (tésztakészítők) kreativitásán felbuzdulva magam is szívesen kísérletezem a színekkel.

Az ízesített tészták többségének valami-lyen zöldségpüré az alapja, de más hozzá-valókkal, például szépiatintával, sáfránnyal vagy vörösborral is megbolondíthatjuk saját készítésű tésztáink színét, textúráját, zama-tát. A lényeg, hogy intenzív színű, puhára főzhető alapanyagokat válasszunk, amelye-ket teljesen bele lehet dolgozni a tésztába, és amelyekből koncentrált színek és ízek nyer-hetők ki.

További hagyományos ízesítőanyag pél-dául a szarvasgomba (Umbriában), a fehérbor, a borágó, a csalán, a friss zöldfűszerek (külö-nösen Liguriában), a sertésvér (Trentinóban), valamint a sütőtök és a gesztenye, illetve Kínában a húsleves és a garnélarák ikrája. Meglehetősen régi gyakorlat Szardínián, hogy a tésztát helyben termesztett sáfránnyal szí-nezik, hogy úgy tűnjön, mintha rengeteg tojással készült volna, Marche tartomány barokk rakott tésztáját, a *vincisgrassit* pedig marsala bor ízesíti. Más vidékeken fűszerek, elsősorban fekete bors, szerecsendió, fahéj és citromhéj gazdagítják a tésztát és a gnocchit.

Tartsuk tehát tiszteletben a hagyományo-kat, tanuljunk belőlük, ugyanakkor használ-juk a képzelőerőnket is, és ezek alapján fej-lesszük ki saját színes tésztáinkat.



Ebben a fejezetben megtanuljuk, hogyan ízesítsünk tésztát sült paprikával, zsege zöld spárgával, bébi-spenóttal, céklával, sütőtökkel, vörösbor-koncentrá-tummal, szárított vargányával, sáfránnyal, szépiatin-tával, citromhéjjal, fekete borssal és csokoládéval.

Minden tésztának más a színe, textúrája, íze, és mindegyikhez másfajta mártás való. A sáfrány és a szépiatinta például jól illik a tenger gyümölcseihez, a vargánya és a vörösbor pedig kiváló kiegészítője



Színpompás tészta kavalkád (balról jobbra haladva): sáfrány, cékla, spenót, piros paprika, spárga, szépiatinta, sütőtök, vargánya

a laktató húsos raguknak vagy gombás szószoknak. A citromos-borsos tészta tökéletes választás zsenge tavaszi zöldségekhez, ezekhez enyhe ízű fűszernövények, például metélőhagyma, bazsalikom vagy tárkony, valamint könnyű tejszínes mártások illenek.

Itt van a nagy lehetőség, hogy megalkossuk saját, egyedi tésztaikat. Színezzük kreatív módon zöldborsóval, articsókával, céklával, rukkolával, dolgozzunk

bele csilipelyhet, szárított paradicsomot, fekete olívbogyót.

A zöldségeket addig kell főzni, amíg megpuhulnak, de élénk színüket még nem veszítik el. Azután hideg vízzel leöblítjük, leszűrjük, majd apróra vágjuk vagy pürésítjük őket, hogy a tészta ne lyukasszák ki. Az ízesítők mennyisége a tészta tömegének max. 20%-a lehet.



LAMINÁLT PETREZSELYMES TÉSZA

EZ A MŰVÉSZI MEGJELENÉSŰ TÉSZA laminálásal, tehát két lap összepréselésével készült. Egy tojásos tésztalapra friss, sima petrezselyemleveleket fektettem, szorosan egymás mellé, a színükkel felfelé, majd ráfektettem egy másik tésztalapot, és áthajtottam az egészet a tésztagépen. A levelek ettől absztrakt zöld alakzatokká nyúltak szét, a két tésztalap pedig egyetlen, merített papírra emlékeztető lappá állt össze.

565 g tésztagéphez való tojásos alaptészta (lásd 30. o.) kevés liszt a nyújtáshoz

1 csokor sima levelű petrezselyem, szár nélkül, megmosva, alaposan megszártva

**565 g tésztahoz 4–6 személyre, levesbetétként
8–10 személyre**



- 1** Nyújtsuk ki a lehető legvékonyabbra a tésztát, ami ezúttal legyen kicsit inkább nedves. Vágjuk keresztben félbe, majd az egyik lapot fektessük lisztezett munka felületre.
- 2** A petrezselyemleveleket rendezzük el minél közelebb egymáshoz, közben figyeljük, hogy ne érjenek ki a tészta széléig **(A)**. (Legyenek kissé nedvesek, hogy odatapadjanak a tésztához. Ha nem tapadnak, permetezzük be a tésztát kevés vízzel, és azután nyomkodjuk le a leveleket.)
- 3** Fektessük rá a másik lap lisztezetlen oldalát óvatosan a petrezselyemekre, majd körben mindenhol nyomkodjuk le az ujjainkkal, hogy a két lap összetapadjon.
- 4** A tésztagép nyílását állítsuk eggyel szélesebbre, hogy a dupla vastagságú tészta is beleférjen. Enyhén lisztezzük be a lap mindkét felét, és nyomjuk át újból a tésztagépen, hogy a lapok összepréselődjenek. Ezáltal egyetlen lapot kapunk, ami magában foglalja a petrezselyemleveleket is. Figyeljük meg, hogy nemcsak a tészta, hanem a petrezselyem is megnyúlik **(B)**.
- 5** Egyből főzzük meg, és tálaljuk is azonnal, vagy szárítjuk meg tészta szárító rácson, és vágjuk fel nagy méretű négyzetekre **(C)**.
- 6** E tészta szépsége leginkább akkor érvényesül, ha tiszta húslevesben vagy egyszerű, vajas-zsályás szósszal, reszelt parmezánnal tálaljuk.

**B****C**



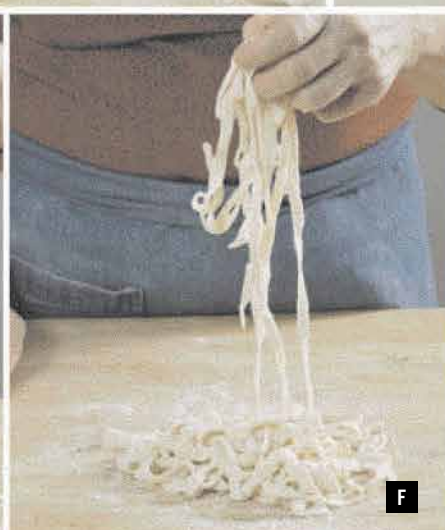
JAPÁN UDON TÉSZTA

AZ UDON TÉSZTA búzalisztből készül, vastag, sima, harapható keménységű tészta, amit általában levesbe tálnak. Koreai alacsony (9%) fehérjetartalmú lisztből kitűnő lágy tésztát lehet készíteni. Ugyanakkor az olasz 00-s vagy süteményliszt is jó választás, a gluténképződés elősegítésére pedig készítünk meleg vízzel. Az udon tésztát mély tálban tálaljuk dashiból (kombu alga és katsuobushi, azaz füstölt, szárított, fermentált tonhalpehely hozzáadásával készült alaplé), szójaszószból és mirinből (rizsből készített, sűrű, édes főzőbor) készült híg mártással. A mártást megszórjuk vékonyra szeletelt újhagymával, mellé pedig reszelt gyömbért és csíkokra vágott shisót (kínai bazsalikom) adunk.

½ tk. finomított tengeri só
75 ml meleg víz
275 liszt, lehetőleg koreai alacsony fehérjetartalmú liszt, olasz 00-s vagy süteményliszt, plusz egy kevés a nyújtáshoz

450 g tésztához, 4–6 személyre

- 1** Oldjuk fel a sót meleg vízben, és keverjük addig, amíg teljesen feloldódik. Tegyük a lisztet nagy keverőtálba. Öntsük rá kis adagokban a sós vizet, és folyamatosan kevergetve oszlassuk el egyenletesen.
- 2** Folytassuk a tészta keverését, amíg összeáll, majd tegyük át munkafelületre, és gyúrjuk nagyjából 10 percig, amíg selymesen lágy, fényes és rugalmas lesz. Sodrófa segítségével nyújtsuk vékony, kerek formára, majd takarjuk le fóliával, és tegyük félre szobahőmérsékleten 1-2 órára, hogy pihenessen a glutén.
- 3** Lisztezzünk be egy – lehetőség szerint fa – vágódeszkát. Osszuk ketté a tésztát, és az egyik felét takarjuk le nedves konyharuhával, vagy csomagoljuk fóliába, hogy ne képződjön bőr a felszínén. A tészta másik felét helyezzük a deszkára, és nyújtsuk téglalap alakúra. A vastagsága 3–6 mm legyen, nagyjából kétszer olyan vastag, mint a tagliatelle **(A)**.
- 4** Lisztezzük be a tésztát, és tekerjük fel, hogy hosszú csövet kapjunk **(B)**.
- 5** Nagyon éles késsel, ami nem nyomja össze a tésztát, vágjuk a tésztalapot 5 mm széles csíkokra **(C** és **D)**. (Acélvonalzó mentén könnyebb pontosan vágni.)
- 6** Tekerjük szét a tésztacsíkokat **(E)**.
- 7** Lisztezzük be bőségesen a tésztát, hogy a szálak ne ragadjanak össze **(F)**. Ha főételnek szánjuk, egy adag körülbelül 115 g legyen.
- 8** A friss udon tésztát **(G)**, ha lehet, rögtön főzzük meg, mert a száradás során törékennyé válik.





A RAVIOLIKÉSZÍTŐ FORMA HASZNÁLATA

A **RAVIOLIFORMA** egyszerű, két darabból álló eszköz. Fémből készült tetején 10–48, négyzet alakú raviolinylás található, magasított, bordázott éllel. A másik része általában fém- vagy műanyag tálca, ugyanennyi, kisebb méretű, gömbölyű zsebbel, amelyekkel mélyedést tudunk nyomni a tészta közepébe.

Az alábbiakban egy provençe-i stílusú, kecskesajttal töltött raviolit készítek, sült paprikás tésztából.

310–340 g friss, enyhe ízű kecskesajt
 175 g teljes ricotta vagy túró
 25 g friss fehér kenyérből készült morzsa (ha ricottát használunk)
 2 tojássárgája
 2 ek. (5 g) apróra vágott bazsalikom, kapor, tárkony (vagy ezek vegyesen)
 2 ek. (6 g) vékonyra aprított snidling
 40 g finomra vágott lila hagyma
 frissen őrölt fekete bors és csipetnyi finom szemű tengeri só
 1 adag Sült paprikás tészta (lásd 50. o.)

48 db raviolihoz (12 darabos ravioliformával készítve)

1 Közepes tálban keverjük össze a kecskesajtot a ricotával vagy túróval, a kenyérmorzsával (ha használunk), a tojássárgájával, a zöldfűszerekkel, a lila hagymával, fekete borssal és csipetnyi sóval. Fakanállal vagy habverővel dolgozzuk össze alaposan, hogy ne maradjanak benne nagyobb kecskesajtdarabok. Tegyük félre. (A tölteléket magában, a ravioli elkészítése előtt akár 2 napig is tárolhatjuk a hűtőben.)

A RAVIOLI FORMÁZÁSA

2 Vágjuk a tésztát a ravioliformázónál 2,5 cm-rel szélesebb darabokra. Minden kinyújtott tésztából általában 2 lap jön ki (A).

3 Finoman lisztezzük meg a formát, majd helyezzük rá az egyik tésztát. Nyomjuk bele az öblös tálcát, hogy a tészta rátapadjon a formára, és minden négyzetben egységes mélyedéseket képezzon (B és C).

4 Kanalazzuk a zsebekbe a tölteléket, ügyelve rá, hogy a szélekre lehetőleg ne kerüljön (D). Ha a tészta túl száraz, kis kenőecsettel vagy az ujjunkat bevizezve nedvesítsük meg a raviolinégyzetek széleit, hogy a második réteg tészta rá tudjon tapadni. Ha alaposan megtömjük a mélyedéseket töltelékkel, akkor nem kerül bele levegő, és biztosan nem pattan szét főzés közben.



A



B



C



D