

רביולי בטטה



רכיבים

- גרם חיטה
- גרם קמח לבן
- ביצה
- חלמון
- גרם בטטה חתוכה לקוביות
- גרם גבינת שמנת
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- 1/2 2/1 בצל סגול קצוץ דק
- גרם אורגנו קצוץ
- שן שום קצוצה
- כפות שמן זית
- גרם חמאה
- לפי הטעם אגוז מוסקט טחון מגורר טרי
- לפי הטעם מלח
- כפות שמן זית
- כוס יין לבן
- כף לימון
- שום קצוצה דק
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- עלים מרווה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פלפל לבן

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מתבלים את קוביות הבטטה במלח ופלפל לבן, ואופים כ-20 דק' עד ריכוך. מצננים ומועכים.
3. מטגנים את הבצל עם אורגנו בשמן זית וחמאה, במשך 2-3 דק'.
4. מוסיפים שום, וכשמתחיל להזהיב מוסיפים את הבטטה המעוכה. מתבלים במלח, פלפל ומוסקט.
5. מצננים את המחית, מוסיפים פרמזן, מסקרפונה וחלמון, מערבבים ומתקנים תיבול.
6. מערבלים את כל החומרים במעבד מזון, עד לקבלת כדור בצק. עוטפים בניילון ומניחים לשעה במקרר.
7. להכנת הרביולי: מרדדים את הבצק לעלה בעובי מ"מ אחד, מניחים תלוליות מן המלית על הבצק, במרווחים של 3 ס"מ, ומרטיבים את הבצק מסביב במים.
8. מהדקים את הבצק מסביב למליות וחותכים לריבועים.
9. מטגנים שום ומרווה כדקה בשמן זית. מוסיפים יין ולימון, מביאים לרתיחה ומצמצמים לחצי. מתבלים ומוסיפים את החמאה בהדרגה ומערבבים עד שהיא נבלעת, ומסמיכים במשך דקה.
10. את הרביולי מבשלים בסיר עם מי מלח שרתחו במשך עשר דקות, מסננים ואוכלים בתאבון.

90 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕