



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Mandarinen-Ravioli (herzhaft & süß)

ZUTATEN

300 g Mehl (Typ 405)

3 Eier

1 Flasche Natives Olivenöl extra DOLCE |
Olio extra vergine di oliva - MILD*

1 Glas Mandarinen Marmelade |
Marmellata di Mandarini*

250 g Zartbitterschokolade, gehackt

100 g Ricotta

Salz

Chiliflocken

Puderzucker

*aus dem LaSelva-Sortiment

RAVIOLI ANTIPASTO E DOLCE

ZUBEREITUNG

■ Mehl, Eier und drei Esslöffel Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Bei Zimmertemperatur für ca. ½ Stunde ruhen lassen.

■ **Ravioli Antipasto:** Mandarinen Marmelade, Ricotta, Salz und Chiliflocken.

■ **Ravioli Dolce :** Mandarinen Marmelade und Schokolade.

■ Den Teig in 2 dünne Streifen ausrollen. Auf einen Streifen die Füllung mit einem Teelöffel - in gleichen Abständen - geben. Den verbleibenden Teigstreifen darauf legen und um die Füllungen festdrücken. Mit einem Teiggrädchen schneiden.

■ Olivenöl (ca. ½ Liter) erhitzen – mit einem Holzlöffel die Hitze testen bis Bläschen aufsteigen.

■ Die Ravioli im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf einem Küchentuch trocknen.

■ Die Süßen mit Puderzucker bestäuben.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!