



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 Teigrädchen 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.