



Hummerravioli med friterad salvia och brynt smör

Kock: **Helena Ekman** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Jag älskar pasta och hummer så detta är en otroligt god rätt. Jag visar steg för steg hur jag gör.

Jag använde 2 humrar för 4 personer. Tog också lite mascarpone i fyllningen för att göra den lite krämigare.

Vintips till raviolin är ett vitt vin, smakrikt med fyllighet, friskt med nötiga toner och lite mineralitet: Maison Françoise Chardonnay, 99kr. Alkoholfritt - Richard Juhlin Non Alcoholic Blanc de Blanc 89kr.





INGREDIENSER

Pastadeg

- 2 hela ägg
- 3 äggulor
- 4,5 dl mjöl (tipo 00)
- 1/2 äggskal vatten

Fyllning

- 400 g ricotta
- 100 g mascarpone
- 1 zest från citron
- 50 g parmesan

salt & peppar
1 knivsudd cayennepeppar
2 st humrar (spara stjärtarna till garnering)
1 kruka persilja

Garnering

hummerstjärtarna
20 körsbärstomater att ugnsrosta
1 kruka salvia att friteras
100 g smör att bryna

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med pastadegen. Mät upp mjölet på bänken och knäck i äggen. Börja massera ihop och tillsätt lite vatten. Knåda ihop och fortsätt knåda i ca 5-10 min. Plasta in och låt degen vila i minst 30 min.
- 2** Blanda ricotta, mascarpone, citronzest och parmesan i en bunke. Smaka av med salt, cayennepeppar och svartpeppar. Fyllningen ska smaka mycket då pastan tar bort en del av smaken. Dela hummern och plocka ut köttet, spara stjärtarna till garnering. Hacka hummern fint och blanda ner. Hacka ner en kruka persilja.
- 3** Ugnsbaka tomaterna i 200 grader ca 20-30 minuter.
- 4** Friteras salvian i fritureolja i ca 15 sekunder.
- 5** Börja att förbereda pastan. Banka eller kavla ut den så att den får plats i pastamaskinen. Börja med nollan och kör till önskad tjocklek (jag körde på 6:an). Lägg ut pastadegen på ett bord och lägg en klick fyllning med jämna mellanrum. Vik över pastadagen och nyp ihop. Skär i halvmånar och platta till med gaffel längst ut. Lägg sedan färdiga ravioli i lite mjöl för att inte fastna i varandra.
- 6** Koka upp 3 liter vatten med rejält saltat vatten. Lägg i pastan och låt koka till al dente ? ca 2 min. Lyft ur raviolin och lägg på tallrikar (7 per person).
- 7** Servering: Koka upp smöret så att det blir brynt och får en nötig smak. Toppa med friterad salvia, ugnsrostade tomater samt en delad hummerstjärt Ringla över brynt smör.