PASTA

Ravioli med kyckling, timjan, vitlök och citron

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **90 min** Portioner: **6**

90

Hemgjord färsk pasta är grymt gott men kräver lite pill.

INGREDIENSER

Pastadeg
4 st ägg
5 dl durumvete

Kycklingfärs
500 g kycklingfärs
1 st ägg
2 st vitlöksklyftor, finhackade
0.5 st citron, pressad
0.5 kruka timjan, finhackad
1 dl vispgrädde
salt

Garnityr/tillbehör

riven parmesan
färsk basilika, strimlad
tomatsås

GÖR SÅ HÄR

1. Pasta:Häll mjölet i en bunke och gör en grop i mitten. Knäck äggen i gropen och rör sedan ner mjölet lite i taget med en gaffel tills du får en kladdig deg. Knåda degen för hand med lite mer mjöl tills den blir smidig. Låt vila i plastfolie i kylen i 15 minuter.

2. Fyllning:Kör färsen i matberedare med övriga ingredienser, tillsätt grädden lite i taget medan du mixar färsen.

3. Montering:Dela pastadegen i fyra delar. Kavla ut degen tunt på pastamaskinen, börja med en tjockare inställning och gå stegvis mot tunnare. Se till att mjöla degen ordentligt mellan kavlingarna. Lägg ut pastaremsorna på bänken.

4. Spritsa eller klicka ut lite färs i nederkant på varje degremsa, se till att ha lite mellanrum mellan fyllningen. Vik över degen och tryck ihop mellanrummen så att du blir av med luften i degen. Tryck sedan ihop kanterna. Skär till raviolin med en vass kniv eller sporre.

5. Koka raviolin i lättsaltat vatten ett par minuter, de flyter upp när de är färdiga. Servera med tomatsås, riven parmesan och strimlade örter.