

Tarp husholdningsforening

Torsdag d. 13/11-25

Tema: pasta

Forret: ravioli m. spinat, ricotta, brunet smør og salvie

Hovedret: meatballs m. sauce alfredo og linguine

Forret:**Ingredienser:**

- 30 g parmesanost
- 1 citron

Pastadejen:

- 150g tipo 00 mel
- 100g durummel
- 3 stk. æggeblommer

Brunet smør

- 150g smør
- 12 stk. salvie blade

FylDET:

- 250g ricotta
- 150g spinat frisk

Ekstra:

- 50g parmesanost

Fremgangsmetoden:*Pastadejen*

1. bland alle ingredienserne sammen og ælt dejen glat og smidig (det kan tage 10 min) ikke på røremaskinen
2. lad dejen hvile i 20 min i køleskabet

fyldet:

1. skyld spinaten, og steg den af på en tør pande til den er faldet sammen
2. vrid spinaten i et viskestykke så den er helt fri for vand
3. hak spinaten og bland den med ricottaen i en skål sammen med revet parmesan, citronskal
4. smag fyldet til med salt, peber og citronsaft
5. kom fyldet i en sprøjtepose

raviolierne

1. del pastadejen i 4 og på et meldrysset bord rulles de ud i lange tynde baner
2. på 2 af stykkerne sprøjtes fyldet ud i små dutter
3. der pensles med vand rundt om hver dut
4. de 2 andre pastabaner lægges hen over og limes sammen rundt om fyldet
5. skær raviolierne ud i firkanter og læg dem på meldrysset bagepapir

brunet smør

1. kom smørret op i en gryde sammen med salviebladene og lad det smelte ved middelvarme til det bruner og begynder at dufte af nødder (det tager ca. 10 min)
2. sigt smørret over i en gryde, læg salviebladene til side til anretning

samling og anretning

1. kog en gryde op med vand der er let saltet og kog raviolierne til de er færdige 3-5 min
2. varm det brunede smør op
3. kom raviolierne på tallerken og hæld det brunede smør hen over, pynt med salvien og revet parmesan

hovedretten:**ingredienser:***pastadejen:*

- 400g tipo 00 mel
- 4 stk. æg

Meatballs

- 500g hakket svin
- 500g hakket okse
- 1 stk. æg
- 250g rasp
- 150g revet parmesanost
- ½ bt. Persille
- 3 fed hvidløg
- Salt og peber
- 1 dl mælk

Alfredo sauce

- 1 stk. skalotteløg
- 3 fed hvidløg
- 2 stk. citroner
- 3 dl fløde
- 100g parmesanost
- 3 dl hønsebouillon
- ½ bt. Persille
- ½ bt. Basilikum

Fremgangsmetoden:*Pastadejen:*

1. bland æg og mel sammen og ælt den glat og smidig (det tager 10 min)
2. kom dejen på køl og lad den hvile i 30 min
3. tag pastaen ud og del den i 4
4. på et mel drysset bord rulles dejen ud i en firkant
5. drys mel på dejen og fold den ind over sig selv så det bliver et tykt langt rektangel
6. skær nu dejen i tynde strimler
7. vend strimlerne i mel og læg dem på et melderis bagepapir i små bunker
8. dette gøres med alt dejen

meatballs

1. rør kødet sejt med salt
2. persillen hakkes fint
3. hvidløget presses
4. alle de resterende ingredienser kommes om i skålen og mixes sammen
5. lad farsen stå i 30 min på køl
6. i lidt olie steges alle kødbollerne af til de er færdige

Alfredo saucen

1. løg og hvidløg fint hakkes og presses
2. urterne fint hakkes
3. der rives skal fra citronerne og saften presses
4. riv parmesanen
5. i en gryde sautes løgene inden boullonen tilføjes sammen med citronsaft og skal
6. lad saucen simre i 10 min inden fløden, urterne og parmesanen
7. smag saucen til med salt og peber

samlingen

1. kog let saltet vand op i en gryde og kog pastaen her i ca. 3-5 min
2. sigt vandet fra pastaen, og kom pastaen over i Alfredo saucen
3. anret pastaen i en skål læg meatballs på pastaen tilføj lidt ekstra sauce
4. kom evt. lidt parmesan på toppen