

Oppskrift

# Ravioli fylt med Ungfe Short ribs med tomatsaus, burrata og basilikum



1

Short ribs

Kjøttet vakuumeres og bakes på 82 °C over natten, ca 10 timer. Etter baking drar du kjøttet fra hverandre.

Finhakk hvitløk og sjalottløk og svett i olje og smør før du har kjøttet i. Ha så i kraft og kok det sammen.

Avkjøl.

## 2

### Pasta

Bland sammen ingrediensene til pastadeigen til en smidig deig og la den hvile i kjøleskap minimum en time før bruk.

Bruker du hvetemel anbefaler jeg at du blansjerer eller fryser inn pastaputene samme dag.

Pastaen kjevles ut til en tynn «plate». Ha på avkjølt fyll og brett sammen.

Pensle gjerne med egg før du bretter skjøtene.

Ved servering koker du den ferske pastaen i 3-4 minutter. Er den fryst trenger den nok 5-6.

## 3

## Saus

Sausen lages ved at du først hakker hvitløksfeddene grovt og karamelliserer i olje. De skal ha en lett brun farge.

Ha så i tomater delt i to og sett på lokk. La tomatene «sprenges» før du knuser de og koker det sammen til det tykner.

Kjør sausen så i en mikser og smak til med salt, sukker og eddik.

Varm sausen i en sauteuse eller panne og ha pastaen rett i panna.

Ha så i fersk basilikum, vend det sammen og anrett på tallerken med burrata og hasselnøtter.

## Produkter i denne oppskriften

Ungfe Short Ribs Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Ungfe Short ribs

600 g

Sjalottløk

3 stk

## Pasta

### Saus

Hvitløk 4 fedd

Smør 1 ss

Olivenolje 1 ss

Kyllingkraft eller oksekraft

Hasselnøtter hakkede 4 ss

Burrata 2 stk

### Pasta

Eggeplomme 2 dl

Egg 1 stk

Hvetem tipo 00 250 g

Salt

### Saus

Cherrytomater 20 stk

Hvitløk 6 fedd

Olivenolje 1 dl

Salt

Sukker

Epleeddik

Basilikumblader fersk 16 stk