

Oppskrift

Ravioli med ragu av høyrygg



1

Ragu av høyrygg

Forvarm ovn til 160 °C.

Varm opp en gryte på middels til høy varme, kutt grønnsakene i mindre biter, del kjøttet i store biter og krydre med salt og pepper. Ha litt fett i gryta, brun kjøttstykkene godt og legg til side. Ha i grønnsakene med 1 ss vegetabilsk olje og stek videre i noen minutter.

2

Ha i væske, skrap i bunnen for å få med gode smaker og la putre noen minutter.

3

Ha kjøttet tilbake i gryta med laurbær og stjerneanis, sett på lokk og ha gryta i ovnen. La stå i 4-5 timer.

4

Ta ut gryta, avkjøl til det er mulig å rive kjøttet i så små biter som mulig. Fjern krydderet fra gryta, ha kjøtt tilbake og kok ned kraften ned i ca. 15-20 minutter.

Ha i ønskede urter og smak til med salt og pepper.

5

Pastadeig

Ha mel på benkeplaten og lag en grop i midten. Knekk eggene rett i gropen og pisk med gaffel. Rør melet mer og mer inn med eggene, med gaffel eller fingre. Elt godt med hendene, til en fast, men samtidig myk og smidig deig. Pakk i plastfolie og legg kaldt i 30 minutter.

6

Bruk pastamaskin eller kjevle og kjør/kjevle til ønsket tykkelse på pastaplatene.

7

Fordel fyll ettersom hvor store ravioli som ønskes. Pensle med egg rundt fyllet, legg over en pastaplate og klem rundt fyllet. Kutt med en kniv, pizzakutter el. Ta vare på litt av raguen til servering.

8

Kok ravioli i en stor kjele med saltet vann, i 2-3 minutter og server med litt ragu og revet parmesan.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Ragu av høyrygg

Gilde Storfe høyrygg u/ben 1 kg

Gulrøtter 2 stk

Løk 1 stk

Hvitløksfedd 3 stk

Selleristang 1 stk

Kraft, buljong eller vin 3 dl

Stjerneanis 2 stk

Laurbærblad 2 stk

Salt og pepper

Urter

Pastadeig

Hvetemel eller pastamel 400 g

Prior Egg 4 stk

Prior Egg til pensling 1 stk

Til servering

Litt av raguen

Parmesan