RAVİOLİ YAPILIRKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

Ravioli yaparken hamurun ince ve kıvamlı olması önemli!
Ravioli hamurunun sert ve kıvamlı olması için yumurtanın sarısını kullanın. Hamuru toparlamada zorluk çekerseniz, çok zeytinyağı veya su ekleyebilirsiniz.
İtalyan tariflerinde Ravioli hamuru için un ile birlikte bir miktar semolina unu diye bilinen irmik unu kullanılır.
İç harcı tercihe bağlı olarak peynirli, kıymalı, ıspanaklı ve deniz ürünleriyle yapılabilir.
İç dolgusuna uyumlu olacak şekilde domates sosu, kremalı sos, pesto sos ile servis edilebilir.
Haşlanan ravioli'nin lezzetini arttırmak için, tereyağı veya zeytinyağında sarımsakla birlikte soteleyebilirsiniz.
Hamurunun daha düzgün olması için makarna makinelerini kullanarak şekil verebilirsiniz.
Hamurun birbirine yapışmaması için, su kaynadıktan sonra içerisine 2 damla limon ve zeytinyağı damlatabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:177494 • adı:Ravioli Yapılırken Dikkat Edilmesi Gerekenler • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 09:24