

# KODUSTE PASTADE RETSEPTID

Kodused pastad ei saa mingil juhul võrrelda ostetutega, seetõttu asuvad tõelised gurmaanid neid ise valmistama. Pastad võivad olla tõeline delikatess, kuid tihti muretseme, kuidas neid valmistada ning kas need õnnestuvad. Siin tuleb appi professionaalne komplekt koduste ravioolide ja ka lehttaina või mini-pirukate valmistamiseks. Selle komplektiga lõikate välja täiuslikud ringid ja vormite jumalikud ravioolid.





## Kõige lihtsam ja traditsioonilisem itaalia pastataina retsept

**Portsjonid: 4**

**Koostisosad:**

**200 g jahu**

**näputäis soola**

**2 muna**

**Valmistamine:**

Sõelutud jahu laotatakse tööpinnale, tehakse keskele lohk, sinna lisatakse sool, munad, soovi korral ka mõni teelusikatäis oliiviõli. Sõrmeotstega hakatakse tainast keskelt sõtkuma, järk-järgult lisades äärest jahu. Seejärel alustatakse sõtkumist. Sõtkuda tuleb umbes 10 minutit. Tainast vormitakse päts, see kaetakse niiske rätikuga ja jäetakse 30 minutiks puhkama. Seejärel rullitakse tainas lahti ja vormitakse.



## Sink ja krevetid ravioolid

**Portsjonid: 4**

**Koostisosad:**

**või**

**till**

**sool**

**2 muna**

**pipar**

**1/4 porrulauk**

**natuke koort**

**250 g jahu**

**näputäis soola**

**5 viilu sinki**

**1 tass krevette**

Valmistamine:

Jahu laotatakse alusele, tehakse keskele lohk ja sinna asetatakse munad. Lisatakse natuke soola ja sõtkutakse tainas. Jäetakse 15 minutiks puhkama, seejärel rullitakse lahti ja lõigatakse välja ringid.

Sink lõigatakse väikesteks tükkideks ja praetakse võis. Iga taina ringile pannakse teelusikatäis täidist, servad määratakse lahtiklopitud munaga ja suletakse hoolikalt. Keedetakse soolases vees. Ravioolid keedetakse soolases vees 10 minutit. On valmis, kui tõusevad pinnale.

Pannil sulatatakse tükike võid ja selles praetakse krevetid, lisatakse natuke soola ja peeneks hakitud porrulauk. Praetakse ainult niikaua, et porrulauk veidi pehmeneb. Maitsestatakse pipraga ja lisatakse koor. Lastakse keema ja maitsestatakse tilliga. Kaste valatakse keedetud ravioolidele.





## Spinati ja ricotta täidisega raviolid

**Portsjonid: 4**

**Koostisosad:**

**300 g jahu**

**3 muna**

**teelusikatäis oliiviõli**

**näputäis soola**

**500 g blanšeeritud spinatit**

**300 g ricottat või kodujuustu vastavalt eelistusele**

**näputäis muskaatpähklit**

**sool, pipar, soovi korral muna**

Valmistamine:

Tainas valmistatakse nagu koduse pasta puhul, seejärel kaetakse ja jäetakse pooleks tunniks puhkama. Vahepeal valmistatakse täidis. Kõigepealt blanšeeritakse spinat ja nõrutatakse hoolikalt. Kui see on jahtunud, pigistatakse välja üleliigne vesi. Hakitakse peeneks.

Seejärel tambitakse kausis kahvliga ricotta või kodujuust, lisatakse blanšeeritud spinat, kõik maitsestatakse soola, pipra, muskaatpähkliga, riivitud parmesaniga ja lisatakse muna, kui olete selle valiku teinud. Kui täidis on liiga märg, lisatakse teelusikatäis riivsaia.

Rullitakse tainas lahti, lõigatakse välja ringid ja lisatakse täidis. Servad määratakse veega ja tainas surutakse kokku komplektis oleva vahendiga. Keedetakse soolases vees. Raviolid keedetakse soolases vees 10 minutit. On valmis, kui tõusevad pinnale.



## Kodused raviolid juustu, murulaugu ja männipähklitega

**Portsjonid: 4**

**Koostisosad:**

**300 g jahu**

**9 munakollast**

**3 supilusikatäit oliiviõli**

**teelusikatäis soola**

**250 g feta juustu**

**1 peotäis riivitud juustu**

**1 peotäis murulauku**

**40 g männipähkleid**

**Valmistamine:**

Kõigepealt sõelutakse jahu kaussi ja lisatakse sool. Seejärel lisatakse munakollased ja kõik segatakse tainaks. Tainas mähitakse toidukilesse ja asetatakse 30-45 minutiks külmikusse. Vahepeal valmistatakse täidis. Feta lõigatakse väikesteks tükkideks ja segatakse riivitud juustu ning peeneks hakitud murulauguga. Pannil kuumutatakse õli ja röstitakse männipähkleid, seejärel tõstetakse need paberrätikule, et imenduks üleliigne rasv. Seejärel segatakse need ülejäänud koostisosadega.

Kui tainas on piisavalt puhata saanud, võetakse see külmikust välja, tööpind puistatakse jahuga üle ja tainas rullitakse väga õhukeseks. Seejärel lõigatakse klaasiga välja ringid ja iga ringi keskele asetatakse natuke täidist. Alumine pool servast määratakse munakollasega, tainas ülemine osa kokku volditakse ja surutakse kokku pasta valmistamise vahendiga. Seejärel keedetakse neid soolases vees umbes 10-12 minutit.



## Kodused lihapastad

**Portsjonid: 4**

**Koostisosad:**

**Tainas:**

**200 g jahu**

**2 muna**

**1 näputäis soola**

**Lihatäidis:**

**1 kg veiseliha hakkliha**

**50 g riivitud juustu**

**2 supilusikatäit hakitud peterselli**

**2 küüslauguküünt, purustatud**

**1 teelusikatäis soola**

**1 teelusikatäis pipart**

**1 supilusikatäis õli**

**1 muna**

**Puljong:**

**1 supilusikatäis kodust maitseaineseogu**

**200 ml vett**

**Valmistamine:**

Jahu sõelutakse kaussi ja lisatakse sool. Seejärel lisatakse munakollane ja kõik segatakse ühtlaseks tainaks. Tainas mähitakse toidukilesse ja jäetakse puhkama.

Hakkliha praetakse rasvas, lisatakse hakitud petersell, sool, pipar ja purustatud küüslauk. Segatakse ja praetakse 20 minutit. Eemaldatakse tulelt, lisatakse muna ja segatakse hulka riivitud juust. Segatakse hoolikalt ja lastakse jahtuda.

Tainas rullitakse õhukeseks ja vormitakse ringid. Täidiseist vormitakse väikesed pallid ja asetatakse väljalõigatud ringidele, seejärel surutakse kokku, et moodustuks raviool.

Ravioolid keedetakse soolases vees 10 minutit. On valmis, kui tõusevad pinnale.

Järelejäänud täidisele lisatakse puljong ja valatakse üle ravioolidega.