

Ravioli met chocolade en mascarpone



Ingrediënten

Bereiding

Vandaag bereiden we een atypisch Italiaans gerecht: ravioli met chocolade en mascarpone. Een heerlijk recept gemaakt door chef-kok Peppe Giacomazza.

Ingrediënten

Voor 4 personen

500 g Mascarpone
250 g Donkere chocolade
1 Eidoorier
Bloedsuiker
1 klontje Boter
400 g Bloem 00
100 g Suiker
5 Eieren
1 scheutje Olijfolie
1 snuifje Zout

Bereiding

Doe de bloem in de mengkom van de keukenrobot. Voeg de suiker, eieren, snuifje zout en scheutje olijfolie toe. Meng tot een stevig deeg. Rol het deeg uit tot lange repen voor de ravioli.

Smelt de chocolade en meng die met de mascarpone.

Snij de repen pasta in stukken van 5 cm. Plaats op de helft van de velletjes wat van het chocolade-mascarpone-mengsel.

Klop een eidooier los en bestrijk het pastadeeg rond de vulling met het ei.

Bedek met een tweede vel en druk goed aan.

Bak de ravioli 5 minuten aan in een pan met wat boter op mediumvuur.

Dep af met keukenrol.

Spuut wat toefjes van de vulling op elk bord en plaats op elk toefje een ravioli.

Werk af met bloedsuiker.