

02-11-2016

---

Kookavond

## Gevulde ravioli met 4 kazen

Nodig:

- 150 gr. Ricotta kaas
- 25 gr. gorgonzola kaas
- 25 gr. gemalen Parmezaanse kaas
- 25 gr. gemalen Pecorino kaas
- Nootmuskaat
- Groene pesto
- Peper en zout

Zo maak je het:

- Meng de ricotta, de gorgonzola, de Parmezaanse kaas en de Pecorino kaas in een food processor. Voeg het zout en de peper toe, alsook de nootmuskaat.
- Zet de vulling opzij.
- Bereid ondertussen het deeg voor de ravioli volgens basisrecept.
- Neem het pastavel en beleg het vel met enkele lepeltjes van het mengsel.
- Leg er een tweede pastel over en druk ronde ravioli vormpjes uit. Laat de ravioli rusten op een houten plank die je even voordien met semolino hebt bestrooid. Bestrooi tevens de bovenzijde van de ravioli met de semolino.
- Kook de ravioli in gezouten kokend water, lepel de ravioli uit de kookpot met behulp van een schuimspaan en voeg de ravioli toe aan de pesto saus.
- Meng de ravioli met behulp van een houten lepel door de saus.
- Dien meteen op.