

Basilikalaminoidut tomaatti-ricotta raviolit ruskistetun voin kanssa



Basilika (Ocimum basilicum)

Kauniin vihreä basilika on klassinen yrtti eurooppalaisessa ruokakulttuurissa, erityisesti italialaisessa keittiössä. Vaikka basilikan tuoksu on voimakas, sen maku on hillitty ja siten sopii lähes jokaiseen ruokaan alkupaloista jälkiruokiin. Klassinen paritus käy tomaatin ja valkosipulin kanssa. Vaikka basilikaa saa Suomesta ympäri vuoden, sen sesonki sijoittuu tomaattien kanssa kesäkuukausille. Ota ilo irti toukokuun orastavasta kesästä ja yhdistä satokauden kirsikkatomaatit ja vihreä basilika!

Lohturuoaksi raviolit ovat erinomainen vaihtoehto. Sen avulla jaksaa painaa vielä muutaman viikon ennen kesälomia. Raviolien valmistaminen on aikaa vievää, mutta mielekästä touhua. Se on erinomainen tapa viettää iltaa perheen tai ystävien kanssa. Raviolit voi myös pakastaa ja siten yhden illan kokkailuhetket palkitsevat vielä uudestaan.

Kannattaa kokeilla helppoa ammattilaisten suosimaa kikkaa ruskistetun voin ja raviolien kanssa. Ruskistettu voi luo ihanan pähkinäisen sekä paahtaisen aromin raviolien päällä. Pakastamalla ruskistettuun voihiin syntyy pehmeää toffeemaista aromaattisuutta ja seuraava herkuttelukerta on astetta kiinnostavampi.

Ainesosat:

Taikina

4 ½ dl durumjauhoja

3 kananmunaa

1 rkl oliiviöljyä

1 tl suolaa

**jauhoja vaivaamista varten
ruukku basilikaa**

Täyte

250 g kirsikkatomaatteja

2 valkosipulin kynttä

1 iso keltasipuli

½ dl oliiviöljyä

250 g ricotta-juustoa

hyppysellinen suolaa

hyppysellinen pippuria

Lisäksi

75 g voita

1 dl pinjansiemeniä

parmesaania

basilikaa koristeluun

1. Mittaa jauhot pöydälle ja lisää suola. Tee jauhoista keko ja paina jauhojen keskelle kuoppa. Riko kuoppaan munat ja öljy.

2. Vatkaa kananmunien rakenne kevyesti rikki haarukalla. Vaivaa käsin, kunnes syntyy notkea taikina. Jos taikina tuntuu liian kuivalta voit lisätä siihen tilkan vettä.

3. Jätä taikina lepäämään kelmuun käärittynä noin puoleksi tunniksi.

4. Taikinan levätessä valmistetaan täyte. Lisää kirsikkatomaatit, valkosipuli ja keltasipuli uunivuokaan, kaada öljy päälle. Anna paahtua 200 asteisessa uunissa noin 20 minuuttia.

5. Nosta vuoka uunista ja lisää hyppysellinen suolaa ja pippuria. Lisää ricotta-juusto ja aja hienoksi sauvasekoittimella tai lämpöä kestäväällä tehosekoittimella. Siirrä täyte hetkeksi syryään.

6. Lisää kuutioitu voi pannulle ja paahda voita keskilämmöllä noin 10 minuuttia tai kunnes väri muuttuu kullanuskeaksi. Varo ettet polta voita. Jätä ruskistettu voi odottamaan.

7. Jaa pastataikina neljään osaan ja muotoile ne suorakaiteen muotoon.

8. Mikäli teet pastakoneella, säädä koneen telojen väli suurimmillilleen ja syötä taikinapala koneen läpi.

9. Pienennä telaväliä hiljalleen, kunnes pastakoneen telaväli näyttää 7. (Asteikko 0–9)

10. Jos teet taikinan käsin, kauli kaksi ohutta suorakaiteen muotoista levyä.

11. Kostuta taikinallevyn toinen puolisko vedellä ja levitä päälle basilikanlehtiä. Taita toinen puoli päälle ja painele siten, että taikinal levy tarttuu kiinni. Kauli taitettu pastataikina ohueksi levyksi tai aja pastakoneen läpi 1–2 kertaa.

12. Lisää täyte kahteen riviin kahden lusikan avulla tai pursotinpuussilla tasaisin välein yhdelle taikinallevylle. Voitele välit vedellä, että taikina tarttuu paremmin. Aseta yksi taikinal levy täytteiden päälle ja painele huolellisesti välistä ja reunoilta.

13. Keitä ravioleja 2–3 minuuttia suolatussa vedessä. Raviolit nousevat pintaan niiden ollessa kypsiä.

14. Tarjoile raviolit ruskistetun voin, pinjansiemenien, tuoreen basilikan ja parmesaanin kanssa.



Haaga-Helia, Ruoka & media
Artturi Siromaa, Arttu Alén &
Henrik Tikkanen