

Заголовок окна браузера (title): Равиоли с бараниной / Рецепт Романа Лошманова

Описание страницы (description): Шеф московского ресторана «Семирамис» Александр Лебедев — о простом и дико вкусном гибриде ravioli, пельменей и дим-самов

Ключевые слова (keywords): Добавить самостоятельно

Равиоли с бараниной



У нас ресторан греческий, но не совсем: мы готовим не только греческие блюда. Да и греческая кухня — это, можно сказать, кухня Средиземноморья, в ней всего по чуть-чуть отовсюду. На нее и турецкая кухня повлияла, и итальянская. Вот мы и решили сделать ravioli — почему нет. В Греции тоже любят пасту. У них есть и своя паста — хилопитес, из муки, яиц и молока. А в ресторане «[Семирамис](#)» ravioli с бараниной стали просто хитом: когда мы только открылись, на них спрос был нереально бешеный.

Равиоли отличаются от пельменей тем, что пельмени готовят и на заварном тесте, и на обычном — по-разному можно делать. А ravioli в классическом варианте делают из муки семола (мелкого помола — два нуля), яиц и оливкового масла. Это классический замес, который используется на всю пасту, включая ravioli и лазанью. [К рецепту >](#)

Но когда я сделал ravioli в первый раз, для проработки (приготовил три вида: с бараниной; с помидорами, домашним сыром и зеленью; с тыквой, морковным соком, медом и рикоттой), всех на дегустации смутили жесткие кантики. В принципе для классических ravioli это нормально, но тут нам захотелось чего-то более мягкого. Я открыл морозильник и увидел там рисовое тесто — что же, решил сделать из него. И получилось очень нежно — удачно мы с этим сыграли. А рисовое тесто у нас оказалось по одной простой причине. У нас еще со времен ресторана «Галерея», на месте которого мы открылись, по сути две кухни: одна — для гостей, а вторая — для кейтеринга [Gallery to Go](#), это еда для бизнес-авиации. И там мы делаем в том числе японские блюда.

Рецепт приготовления

Энергетическая ценность на порцию

Компонент пищи	кДж/г	ккал/г
Жиры	38,9	9,29
Белки	17,2	4,1
Углеводы	9	2,2

Ингредиенты

- Свежая кинза (кориандр) – 6 г
- Баранина - 200 г
- Бараний бульон - 770 мл
- Лук репчатый - 30 г
- Тесто для пельменей гедза - 300 г
- Яйцо куриное – 1 штука

Инструкция по приготовлению


1. Баранью мякоть зачистить от лишнего жира и пленок, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Лук нарезать мелкими кубиками, нашинковать кинзу, смешать с фаршем. Влить в фарш 20 мл бульона, посолить и поперчить по вкусу, все хорошо перемешать.
2. Готовое рисовое тесто для гедзы разделить на кружки. Кружок рисового теста смазать слегка взбитым яйцом, положить фарш, накрыть вторым кружком, защипнуть края, выталкивая лишний воздух. Обрезать края фигурной формочкой.
3. Нарезанный мелким кубиком лук шалот обжарить в глубокой сковороде на оливковом масле вместе с раздавленными зубчиками чеснока и листьями тимьяна. Добавить бульон и выпарить его примерно до половины объема.
4. Добавляем разрезанные пополам помидоры черри и сливочное масло. Выпарить содержимое до консистенции соуса.
5. Пока готовится соус, отварить равиоли в подсоленной кипящей воде примерно 3-4 минуты до готовности и переложить готовые равиоли в сковородку с соусом, чтобы все доходило вместе. Довести блюдо до вкуса солью и перцем, выложить равиоли в тарелку и полить соусом. Можно украсить веточками свежей молодой кинзы.

Получиться должно примерно так:

Равиоли с бараниной / Рецепт

Search Google or type a URL


Равиоли с бараниной



У нас ресторан греческий, но не совсем: мы готовим не только греческие блюда. Да и греческая кухня — это, можно сказать, кухня Средиземноморья, в ней всего по чуть-чуть отовсюду. На нее и турецкая кухня повлияла, и итальянская. Вот мы и решили сделать равиоли — почему нет. В Греции тоже любят пасту. У них есть и своя паста — хилопитес, из муки, яиц и молока. А в ресторане «Семирамис» равиоли с бараниной стали просто хитом: когда мы только открылись, на них спрос был нереально бешеный.

Равиоли отличаются от пельменей тем, что пельмени готовят и на заварном тесте, и на обычном — по-разному можно делать. А равиоли в классическом варианте делают из муки семола (мелкого помола — два нуля), яиц и оливкового масла. Это классический замес, который используется на всю пасту, включая равиоли и лазанью. [К рецепту >](#)

Но когда я сделал равиоли в первый раз, для проработки (приготовил три вида: с бараниной; с помидорами, домашним сыром и зеленью; с тыквой, морковным соком, медом и рикоттой), всех на дегустации смутили жесткие кантики. В принципе для классических равиоли это нормально, но тут нам захотелось чего-то более мягкого. Я открыл морозильник и увидел там рисовое тесто — что же, решил сделать из него. И получилось очень нежно — удачно мы с этим сыграли. А рисовое тесто у нас оказалось по одной простой причине. У нас еще со времен ресторана «Галерея», на месте которого мы открылись, по сути две кухни: одна — для гостей, а вторая — для кейтеринга [Gallery to Go](#), это еда для бизнес-авиации. И там мы делаем в том числе японские блюда.



Рецепт приготовления

Энергетическая ценность на порцию

Компонент пищи	кДж/г	ккал/г/th>
Жиры	38,9	9,29
Белки	17,2	4,1
Углеводы	9	2,2

Ингредиенты

- Свежая кинза (кориандр) – 6 г
- Баранина - 200 г
- Бараний бульон - 770 мл
- Лук репчатый - 30 г
- Тесто для пельменей гедза - 300 г
- Яйцо куриное – 1 штука

Инструкция по приготовлению

1. Баранью мякоть зачистить от лишнего жира и пленок, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Лук нарезать мелкими кубиками, нашинковать кинзу, смешать с фаршем. Влить в фарш 20 мл бульона, посолить и поперчить по вкусу, все хорошо перемешать.
2. Готовое рисовое тесто для гедзы разделить на кружки. Кружок рисового теста смазать слегка взбитым яйцом, положить фарш, накрыть вторым кружком, защипнуть края, выглатывая лишний воздух. Обрезать края фигурной формочкой.
3. Нарезанный мелким кубиком лук шалот обжарить в глубокой сковороде на оливковом масле вместе с раздавленными зубчиками чеснока и листьями тимьяна. Добавить бульон и выпарить его примерно до половины объема.