

# Warsztaty kulinarne

# OWOCE JAGODOWE

JAK SIĘ ROBI WŁOSKIE RAVIOLI Z POLSKIMI OWOCAMI, CO SPRAWIA, ŻE RISOTTO JEST AKSAMITNE, I CO ZROBIĆ, ŻEBY KAŻDA LETNIA SAŁATKA MIAŁA ZASKAKUJĄCY SMAK? UCZESTNICY NASZYCH PIERWSZYCH WSPÓLNYCH WARSZTATÓW ZNAJĄ ODPOWIEDZI NA WSZYSTKIE TE PYTANIA

– Wszyscy dotknijcie ciasta, żebyście wiedzieli, jaką powinno mieć strukturę, gdy będziecie lepić pierożki w domu! – Kiedy Cristina zdradzała sekrety udanych ravioli, inna grupa ubijała pianę z białek na bezę. – Do piany dodamy mąkę ryżową, aby była bardziej stabilna – tłumaczył kucharz Michał Toczyłowski, który pomagał Cristinie prowadzić warsztaty.

Przez cztery godziny Cristina Catese cierpliwie tłumaczyła, jak w domowych warunkach przygotować klasyczne włoskie potrawy z sezonowymi owocami. Razem przyrządziliśmy fioletowe od porzeczek ravioli z ricottą, rozmarynem i serem Parmigiano Reggiano, smurfne risotto z borówkami i szczypiorkiem, sałatkę z portobello, pieczarkami, pecorino, jagodami, migdałami i płatkami parmezanu. Także roladę z delikatnej cielęciny z szafwią, marchewkami, pietruszką i sosem truskawkowym, a na deser Pavlovą z kremem mascarpone, miętą i malinami, borówkami i czerwonymi porzeczkami.

Potrawy szykowaliśmy w 2-3-osobowych grupach, dobrze się przy tym bawiąc. Kto chciał, mógł dołączyć do innej grupy, by na przykład zrobić sos truskawkowy lub nauczyć się starannego zwijania roladek cielęcych. Na koniec oczywiście zasiedliśmy do stołu, by zjeść wszystkie te pyszności. Zajęcia odbyły się w kameralnej Akademii Kulinarnej Whirlpool, w Soho Factory w Warszawie.

Kolejne warsztaty, „Pomidory po włosku”, odbędą się już 29 lipca. Poprowadzi je Marco Ghia, rodowity mediolańczyk, ekspert kuchni włoskiej oraz szef Akademii Kulinarnej Whirlpool. Więcej szczegółów na [akademiakulinarnewhirlpool.pl](http://akademiakulinarnewhirlpool.pl)



Akademia  
Kulinarna

Whirlpool

KUCHNIA

magazyn dla smakoszy



## RAVIOLI Z RICOTTĄ, CZARNĄ PORZECZKĄ, ROZMARYNEM I SEREM PARMIGIANO REGGIANO

🍴 Składniki (dla 4 osób):

**Ciasto na ravioli:** 350 g mąki typu 00,

jajko, 50 g czarnych porzeczek

**Farsz:** 300 g ricotty, sól i pieprz

**Sos:** rozmaryn, 80 g czarnych porzeczek, skórka otarta z pomarańczy, spora łyżka dobrego masła, 100 g Parmigiano Reggiano

**Ciasto:** przygotowanie ciasta rozpoczynamy od podgotowania przez około 2 minuty czarnych porzeczek razem z 4 łyżkami wody.

Gdy puszczą sok, przecedzamy je, zachowując syrop i owoce oddzielnie.

Następnie przygotowujemy ciasto, wbijając jajko w kopiec mąki, dodajemy sok z porzeczek i ugniatamy, dodając odrobinę wody, jeśli trzeba. Ciasto musi być mocne i elastyczne, a przede wszystkim intensywnie fioletowe.

**Farsz:** mieszamy ricottę z solą i pieprzem.

**Ravioli:** wałkujemy ciasto na grubość mniej niż milimetr. Wycinamy z niego kwadraty, na które kładziemy farsz, zwilżamy delikatnie wodą brzegi kwadratów i zamykamy drugim pustym kawałkiem ciasta. Brzegi delikatnie zlepimy opuszkami palców i odkładamy na naczynie posypane mąką.

**Gotowanie:** ravioli gotujemy w osolonej wodzie (jeśli są duże, lepiej gotować jedynie kilka w tym samym czasie, inaczej mogą się przerwać). Czas gotowania ravioli zależy od rodzaju ciasta, jego grubości i rozmiaru. Na pewno nie ugotują się w ciągu 3 minut.

Ugotowane ravioli odcedzamy i przekładamy na patelnię, na której wcześniej rozgrzaliśmy masło razem z rozmarynem i porzeczkami.

Gdy wymieszają się z sosem, przekładamy je na talerz i dekorujemy skórką z pomarańczy i odrobiną startego Parmigiano Reggiano.

przepis Cristiny Catese



*Dobry humor, duma z udanych potraw i oczywiście mnóstwo zdjęć, które znajdziecie na fejsbukowej stronie Akademii Kulinarnej Whirlpool*

