



## Ραβιόλι μανιταριών και crumble μανούρι

### Υλικά

#### Για την πάστα

- 450g αλεύρι
- 50g σιμιγδάλι
- 1 κ. γ. νερό
- Λίγο αλάτι
- 6 κρόκοι αυγού
- 1 κ. γ. σκόνη παντζάρι
- 2g κουρκουμάς
- 1 κ. γ. μελάνι σουπιάς

#### Για τη γέμιση

- 500g μανιτάρια champignon & portobello ψιλοκομμένα
- **1 κ. σ. Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)**
- **1 κ. γ. Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- **50g Πέστο Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)**
- 100g τριμμένο μανούρι
- 1 μεσαίο κρεμμύδι
- Λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

#### Για τη σάλτσα

- **500g Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)**
- 150ml νερό
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 80g σέλερι κομμένο σε κύβους
- 80g πράσο κομμένο σε κύβους
- 1 μεγάλο καρότο κομμένο σε κύβους
- 1 κ. σ. κρέμα γάλακτος
- 150g μανούρι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κλωνάρι φρέσκο θυμάρι
- Λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

## Εκτέλεση

Φτιάχνουμε τη ζύμη για την πάστα, ζυμώνοντας όλα τα υλικά μαζί και στη συνέχεια χρωματίζουμε με τις χρωστικές που επιθυμούμε. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί και ανοίγουμε σε φύλλα.

## Για τη γέμιση

1. Σε ένα τηγάνι, σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο σε δυνατή φωτιά με λίγο ελαιόλαδο. Μόλις μαραθούν προσθέτουμε ταμανιτάρια ψιλοκομμένα για να σοταριστούν και να βγάλουν όλη την υγρασία. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε.
2. Αφήνουμε τη γέμιση στην άκρη να κρυώσει.

## Για τη σάλτσα

1. Σε ένα κατσαρολάκι σοτάρουμε όλα τα λαχανικά με λίγο ελαιόλαδο, προσθέτουμε τη Σάλτσα Professional, το νερό και αφήνουμε μέχρι να βράσουν καλά τα λαχανικά.
2. Αδειάζουμε το περιεχόμενο στο thermomix χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα να γίνει λεία η σάλτσα.
3. Τέλος προσθέτουμε, την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε.
4. Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι.

## Για το crumble μανούρι

1. Σε ένα μπολ βάζουμε το τριμμένο μανούρι, το φρεσκοτριμμένο πιπέρι, το θυμάρι και ανακατεύουμε.
2. Σε αποξηρανή βάζουμε το μείγμα και το αφήνουμε να αφυδατωθεί.

Γεμίζουμε το ένα φύλλο ζυμαρικών με τη γέμιση, κλείνουμε με το δεύτερο φύλλο και κόβουμε με κουπάτ της αρεσκείας μας.

Βράζουμε τα ραβιόλια για 1 λεπτό, προαιρετικά τα περνάμε από φρέσκο βούτυρο.

Σερβίρουμε τα ραβιόλια σε πιάτο με μια γενναία ποσότητα σάλτσας και crumble μανουριού από πάνω.