



## Φρέσκα Ραβιόλι με Γέμιση κρέμα Ρικότα, Τρούφα και Ζωμό Μανιταριών

### Υλικά (για 4 άτομα)

#### Για τη γέμιση

- 250g ρικότα στραγγισμένη
- 40g παρμεζάνα τριμμένη
- **20g Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)**
- 1 κρόκος αυγού
- 1 κ.γ. φρέσκο θυμάρι ψιλοκομμένο
- Αλάτι, πιπέρι

#### Για τη ζύμη (ραβιόλι)

- 300g αλεύρι τύπου 00
- 3 αυγά μεσαίου μεγέθους
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 3g αλάτι

#### Για τον ζωμό και το σερβίρισμα

- **20g Ζωμός Μανιταριών (Κωδ. 43924)**
- 1L ζεστό νερό
- 130g μανιτάρια shimeji
- 10g αποξηραμένα πορτσίνι (μουλιασμένα & κομμένα σε κύβους)
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο ή λίγο λάδι τρούφας για φινίρισμα
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι σε λεπτές φέτες
- Microgreens ή σχοινόπρασο για γαρνίρισμα

## Εκτέλεση

### Ζύμη για ραβιόλι

1. Σε πάγκο προσθέτουμε το αλεύρι και ανοίγουμε στο κέντρο μια λακκούβα.
2. Προσθέτουμε τα αυγά, το ελαιόλαδο και το αλάτι.
3. Ζυμώνουμε μέχρι να πάρουμε ελαστική ζύμη.
4. Τυλίγουμε σε μεμβράνη και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

### Γέμιση

1. Σε μπολ ανακατεύουμε τη ρικότα, την παρμεζάνα, την Πάστα Τρούφας, το θυμάρι, τον κρόκο αυγού, το αλάτι και το πιπέρι.
2. Το μείγμα πρέπει να είναι κρεμώδες αλλά σταθερό.
3. Το βάζουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής.

### Σηματισμός ραβιόλι

1. Ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο με μηχανή ή πλάστη.
2. Βάζουμε μικρές δόσεις γέμισης, αλείφουμε τις πλευρές με λίγο νερό, σκεπάζουμε με δεύτερο φύλλο και κόβουμε ραβιόλι.
3. Πιέζουμε καλά τις άκρες, ώστε να μη βγει η γέμιση.

### Βράσιμο ραβιόλι

1. Βράζουμε σε άφθονο αλατισμένο νερό για 2–3 λεπτά, μέχρι να ανέβουν στην επιφάνεια.
2. Στραγγίζουμε και τα περνάμε με λίγο ελαιόλαδο, για να μην κολλήσουν.

### Ζωμός

1. Διαλύουμε τον Ζωμό Μανιταριών στο ζεστό νερό.
2. Διατηρούμε ζεστό σε χαμηλή φωτιά.

### Μανιτάρια

1. Σοτάρουμε τα shimeji με λίγο ελαιόλαδο για 1–2 λεπτά.
2. Στραγγίζουμε τα μουλιασμένα πορτσίνι και τα προσθέτουμε στο τέλος.

### Στήσιμο πιάτου

1. Σε βαθύ πιάτο τοποθετούμε 3 ραβιόλι.
2. Γύρω τους μοιράζουμε τα μανιτάρια.
3. Περιχύνουμε με τον καυτό Ζωμό Μανιταριών.
4. Γαρνίρουμε με λεπτές φέτες φρέσκου κρεμμυδιού, microgreens και λίγες σταγόνες λάδι τρούφας.

**Προτάσεις μαγειρέματος:**

1. Σε πυρίμαχο σκεύος τοποθετούμε βρασμένα ραβιόλι, τα καλύπτουμε με Μπεςαμέλ Fix (Κωδ. 43855) και τριμμένο τυρί και ψήνουμε στον φούρνο μέχρι να πάρουν χρώμα.
2. Βράζουμε τα ραβιόλι και τα σερβίρουμε με καβουρδισμένο βούτυρο, φρέσκο φασκόμηλο και λίγη Πάστα Τρούφας.