

## Ravioli squacquerone en rucola



Een heerlijke en het voorjaar gerecht: ravioli gevuld met squacquerone, een frisse, zoete kaas in combinatie met een rucola pesto altijd een trouwe metgezel;) )

Het 'een kaas van koemelk, die rijpt in een paar dagen (3/4 bij de meeste) van het karakteristieke ivoor kleur, met delicate aroma en smaak net een beetje' zuur, maar zoet en romig in de mond.

## **Ingrediënten**

### Voor het deeg:

200 g bloem 00

2 eieren Code 0

### Voor de vulling:

250 g di Romagna Squacquerone kaas

30 g Parmigiano Reggiano 36 maanden

1 eidooier Code 0

zout q.s.

### Voor de rucola pesto:

1 bosje rucola

20 amandelen

50 ml extra vergine olijfolie

1 eetlepel geraspte Parmezaanse kaas

2 el kokend pasta water te verdunnen de pesto

zout en peper q.s.

## **Bereidingswijze:**

Bereid het deeg gedurende een half uur laten rusten.

Tijdens het rusten de vulling bereiden door het mengen van alle ingrediënten behalve het ei.

Proef en voeg zout indien nodig en voeg dan het ei en meng opnieuw.

Rol helft van het deeg uit.

Verdeel de vulling in het midden met behulp van een spuitzak. Vouw de andere helft van het deeg over de vulling en sluit de ravioli, snijdt er vierkantjes van.

De pesto bereiden. Spoel en droog de rucola, en plaats in de mixer, samen met alle andere ingrediënten, behalve de olie. Terwijl u klopt voeg de olie toe. Het moet een dichte, geurende crème worden.

Proef en voeg zout en peper toe indien nodig. Kook de ravioli in kokend gezouten water, breng op smaak met pesto en een beregening van parmesan