

# Hjemmelavet ravioli med serrano og mozzarella fyld

Tilberedningstid  
**1,5 time**

Antal personer  
**4 Personer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 300g durummel
- 3 æg
- 1 tsk. Salt
- 1 spsk. Olive

### Fyld

- Sernoskinke
- Frisk mozzarella
- Frisk basilikum

## Fremgangsmåde

Læg melet i en bunke på køkkenbordet.  
Lav et lille hulrum i midten af melbunken.

Klæk 3 æg ud i midten af melbunken.  
Tilsæt olie og salt .

Rør nu æg og mel sammen og ælt til du har en fast men let klistret dej.  
Sæt dejen på køl i min. 30 min.

Lav fyldet til dine ravioli.  
Skær serrano i små stykker og bland med frisk mozzarella og finthakket basilikum og salt og peber.

Rul dejen ud til en stor firkant.  
Se om du kan gøre dejen helt tynd – dette er lettest hvis du har en pastamaskine, men er ikke umuligt uden.

Fordel små klumper af dit fyld med lidt afstand på den ene halvdel af dejen.

Fold den anden halvdel af dejen over på midten så det ligger hen over alt fyldet.

Skær nu med en kniv eller en klejnespore mellem hver fyldklump, så du har en masse firkanter.

Kog din ravioli i ca. 6-10 min. alt efter tykkelsen på din dej.

Server med frisk mozzarella, friske tomater og pesto.  
Pynt med friske basilikumblade



*TIP*



Fremgangsmåden kan ses på Instagram  
[annasfavoritter](#)