

# ราวีโอลี่

## ส่วนประกอบ:

### ส่วนผสมแป้งโดว์:

3 ½	ถ้วยตวง	แป้งอเนกประสงค์ ร่อนให้ละเอียดแล้ว
4	ฟอง	ไข่ไก่ขนาดกลางตีให้เข้ากัน
4-5	ช้อนโต๊ะ	น้ำ
1	ช้อนโต๊ะ	เกลือ

### ส่วนผสมไส้:

300	กรัม	ผักโขม
½	กก	เนื้อ/หมู หรือเนื้อและหมูผสมกัน
½	ถ้วยตวง	พามีซานชีสขูดฝอย
2	กลีบ	กระเทียม สับละเอียด
3	ฟอง	ไข่ไก่ขนาดกลางตีให้เข้ากัน
1	เหาะ	พริกไทยดำ
1	เหาะ	ลูกจันทน์ผง
½	ช้อนชา	เกลือป่น

### ส่วนผสมซอส:

360	มล	นานา พาสต้าซอส (ได้ทุกรส)
-----	----	---------------------------

### วิธีปรุง:

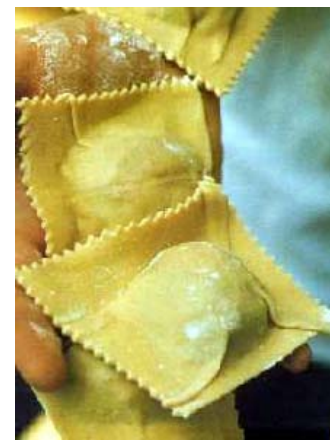
#### วิธีทำโดว์ราวีโอลี่

เทแป้งลงไปบนแผ่นพาสทรี

แล้วทำให้แป้งเป็นหลุมตรงกลางแล้วใส่ไข่ลงในหลุม ใส่น้ำทีละน้อย และใส่เกลือ  
ค่อยๆ ผสม และนวดจนกระทั่งเข้ากันและเหนียวดี แล้วปิดฝาพักไว้ ประมาณ 30  
นาที แบ่งแป้งโดว์ที่ได้ออกเป็น 4 ส่วน แล้วรีดออกเป็นแผ่นกลมๆบางเท่าที่จะทำได้  
แล้วยกออกมาวางแยกไว้

### ส่วนผสมไส้:

ล้างผักโขมให้สะอาด แล้วต้มให้สุกดี เทน้ำออก แล้วสับให้ละเอียด



ผสมลงไปเนื้อ/หมู สับ พามิซานชีส กระเทียม ไข่ พริกไทย และ ลูกจันทน์ผง ใสเกลื่อ และผสมให้เข้ากันดี

วิธีการทำราวีโอลี:

วางแผ่นราวีโอลีแล้วตัดไส้ขนาด 1 ซ้อนชา วางลงบนแผ่นราวีโอลีกดให้ห่างกันจากขอบ 2 นิ้ว และแต่ละกองให้ห่างกัน 1 ½ นิ้ว เมื่อวางกองไส้เต็มแล้วก็วางแผ่นโดว์ราวีโอลีทับลงไปหรือ วางกองไส้เต็ม ½ ส่วนบนเบ้งราวีโอลี แล้วทบแผ่นครึ่งหนึ่งมา จากนั้นกดแป้งโดว์รอบๆ ไส้ด้วยมือเพื่อปิดขอบให้สนิท แล้วใช้มีดลูกกลิ้ง ตัดออกเป็นส่วนๆ และทำงานไส้หมด แล้วแยกราวีโอลีไว้ ปล่อยให้แห้ง ไม่ติดกันประมาณ 40 นาที

วิธีปรุงราวีโอลี:

เมื่อพร้อมปรุงแล้ว  
ใส่ราวีโอลีในหม้อต้มน้ำเดือด  
ใสเกลื่อเล็กน้อย แล้วต้มประมาณ  
12 นาที แล้วเทผ่านตะแกรง ค่อยๆ  
ตักเสิร์ฟบนจาน ตก นานา  
พาสต้าซอส  
ราดราวีโอลีต้มสุกให้ทั่ว  
และโรยพามิซานชีสขูด



ราวีโอลีที่ยังไม่ได้ต้มสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นไว้รับประทานต่อไปได้ หรือ แช่แข็งเก็บไว้ใช้ครั้งต่อไป ขนาดเสิร์ฟ 6-8 ที่

[www.nanaproducts.com](http://www.nanaproducts.com)

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุง เสมอ