

ΡΑΒΙΟΛΕΣ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ*



©Stalo Lazarou

Υλικά: (για 5 άτομα)

Για το φύλλο-ζύμη

6 φλιτζάνια αλεύρι (μισό χωριάτικο - μισό φαρίνα)

λίγο αλάτι

νερό χλιαρό για να γίνει ζύμη σφιχτή

Για τη γέμιση

2 χαλούμια σκληρά (παλιά)

1 χαλούμι φρέσκο τριμμένο

2 - 4 αυγά

δύσμο

κανέλα χοντροκοπανισμένη (προαιρετική)

Εκτέλεση:

1. Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Για να ανοίγει πιο εύκολα η ζύμη, την αφήνουμε 1 ώρα περίπου σκεπασμένη και μετά ανοίγουμε φύλλο.
2. Ανοίγουμε φύλλο και βάζουμε τη γέμιση (1 κουταλάκι) σε διαστήματα (περίπου 5 εκατοστόμετρα).
3. Σκεπάζουμε με άλλο φύλλο. Πατάμε καλά και κόβουμε τις ραβιόλες με ειδικό εργαλείο ή με μικρό ποτήρι. Συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσει όλη η ζύμη και η γέμιση.

4. Διατηρούμε τις ραβιόλες καλύτερα στην κατάψυξη αν δεν πρόκειται να τις βράσουμε αμέσως ή τις βράζουμε σε ζωμό από κότα όπως τα μακαρόνια και σερβίρουμε με τρίμμα από χαλούμι και δυόσμο.

(Άδεια δημοσίευσης στο Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής από το Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων)

Σημειώσεις:

*Το χαλούμι είναι τυρί λευκό και ημίσκληρο το οποίο κατασκευάζεται παραδοσιακά στην Κύπρο εδώ και αιώνες (<http://www.eurotraditional-dairy.com/el/halloumi.html>).

*Η αναρή είναι ένα τυρί τύπου «ricotta» πλούσιο σε πρωτεΐνη και με χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά (<http://www.eurotraditional-dairy.com/el/anari.html>) .

Σε πολλές περιοχές η γέμιση γίνεται με φρέσκια αναρή αντί χαλούμι. Η λέξη «ραβιόλες» είναι ο πληθυντικός αριθμός του ουσιαστικού «ραβιόλα», σε αντίθεση με την ιταλική λέξη που στον ενικό είναι «ρανιόλο» και στον πληθυντικό «ρανιόλι». Η λέξη αυτή πιθανόν να είναι κατάλοιπο της περιόδου της Ενετοκρατίας στην Κύπρο (1489-1571 μ.Χ.). Παλαιότερα φτιάχνονταν συνήθως την περίοδο των αποκριών, πριν από τη νηστεία του Πάσχα.