Ciasto wielkanocne na ostro

Dodano: 2010-01-01 14:34:38
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1658 razy.

CIASTO
400 g przesianej mąki pszennej
2 łyżki oliwy z oliwek
sól
NADZIENIE
500 g boćwiny
200 g twarogu ricotta
50 g topionego masła
6 jajek
1 łyżka świeżego lub 1 łyżeczka suszonego majeranku
2 łyżki parmezanu
4 łyżki tartego twardego sera pecorino
1 szklanka mleka
miąższ z chleba
2 łyżki mąki
12 łyżeczek oliwy z oliwek
sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Z mąki, 2 łyżek oliwy, szczypty soli i odpowiedniej ilości wody wyrobić ciasto, a następnie gotową masę podzielić na 6 jednakowych części. Buraki obrać, umyć i pociąć na cieniutkie plasterki. Do garnka wlać małą ilość osolonej wody i pod przykryciem 6 minut gotować w niej boćwinę. Ugotowaną boćwinę odcedzić, wycisnąć, a gdy ostygnie, rozgnieść widelcem w miseczce razem z 2 jajkami, utartymi serami, majerankiem, 2 łyżkami mąki, twarożkiem ricotta, mlekiem, namoczonym chlebem, solą i pieprzem, tak by uzyskać jednolitą masę. Tortownicę wysmarować oliwą. Kolejno rozwałkować kawałki ciasta i każdy posmarować pędzelkiem oliwą. Jednym kawałkiem ciasta wyłożyć spód i boki tortownicy aż po brzegi. Następnie na pierwszej warstwie ułożyć kolejne dwa płaty ciasta, nie zapominając o posmarowaniu ich oliwą, aby się nie skleiły. Na trzeci płat nałożyć nadzienie, wyrównać, po czym w masie zrobić 4 dołki, do których wbić po jednym jajku cały czas uważając, aby się nie rozlały. Każdy dołek z jajkiem przykryć łyżką masła i łyżką tartego sera owczego pecorino, posolić, popieprzyć, a następnie przykryć pozostałymi trzema płatami rozwałkowanego i nasmarowanego oliwą ciasta. Brzeg ciasta dokładnie zlepić formując: wokół wałeczek. Posmarować oliwą również wierzch, po czym nakłuwać go widelcem uważając, aby nie przekłuć żółtek. Tak przygotowane ciasto włożyć do rozgrzanego do temperatury 180°C piekarnika na 45 minut.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD