
Ciasto wielkanocne na ostro

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1440 razy.

CIASTO

400 g przesianej mąki pszennej

2 łyżki oliwy z oliwek

sól

NADZIENIE

500 g boć winy

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 boć winę. Ugotowaną boć winę odcedzić, wycisnąć, a gdy ostygnie, rozgnieść widelcem w miseczce razem z 2 jajkami, utartymi serami, majerankiem, 2 łyżkami mąki, twarogiem 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 płacami rozwałkowanego i nasmarowanego oliwą ciasta. Brzeg ciasta dokładnie zlepiać 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD