

# Pierozki ze szpinakiem

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1122 razy.

Kuchnia włoska

CIASTO

350 g mąki

1/2 szklanki wody

2 jajka

FARSZ

200 g szpinaku

100 g wołowiny

40 g tartego parmezanu

20 g ryżu

15 g boczku

1/2 marchewki

1/2 cebuli

1/2 selera naciowego

1 szklanka mleka

1 jajko

1/2 szklanki czerwonego wina

1/2 ząbka czosnku

1 goź dzik

pieprz ziarnisty

1 łyżka oliwy

sól, pieprz i gałka muskatołowa

SOS DO POLANIA PIEROŻKÓW

60 g masła

1 gałązka rozmarynu

4 liście szalwii

40 g tartego parmezanu

Marchew, cebulę i seler bardzo drobno pokroić . Wołowinę, pokrojone warzywa, pieprz ziarnisty i goź dziki włożyć do odpowiedniego naczynia, wlać wino i olej, i zostawić na 8 godzin w chłodnym miejscu. Marynowaną wołowinę wraz z marynatą i boczkiem gotować co najmniej 2 godziny na małym ogniu. Ugotowane mięso, wcześniej ugotowany w osolonej wodzie, odcedzony i wyciśnięty szpinak oraz ryż ugotowany w mleku zemleć w maszynce. Dodać jajko i parmezan, doprawić gałką muskatołową i solą. Wyrobite i rozwałkowane na prostokątny płat ciasto postawić na krótko, by odpoczęło, a następnie przeciąć je na pół. Na połowce płata w regularnych odstępach ułożyć łyżeczką farsz. Przykryć drugą połową płata i dokładnie skleić brzegi, przyciskając je palcami. Przyrządkiem do cięcia ciasta (tnący krążek lub nóż) powycinać kwadratowe pierożki i wrzucić je na wrzącą i posoloną wodę. Gotować 10 minut. Odcedzić i podawać natychmiast, polane roztopionym masłem z dodatkiem parmezanu, szalwii i rozmarynu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD