Pierożki ze szpinakiem

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 998 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 muszkatołowa

SOS DO POLANIA PIEROŻKÓW
60 g masła
1 gałązka rozmarynu

4 liście szałwii
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 muszkatołową i solą. Wyrobione i rozwałkowane na prostokątny płat ciasto postawić na krótko, by odpoczęło, a następnie przeciąć je na pół. Na połówce płata w regularnych odstępach ułożyć łyżeczką farsz. Przykryć drugą połową płata i dokładnie skleić brzegi, przyciskając je palcami. Przyrządem 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, szałwii i rozmarynu.

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