
Pierozki piemonckie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1130 razy.

Kuchnia włoska

CIASTO

300 g mąki

2 jajka i 1 żółtko

4 łyżki wody

sól

FARSZ

120 g duszonej wołowiny

50 g tartego parmezanu

50 g szpinaku

70 g pieczeni wieprzowej

50 g masła

40 g kiełbasy

40 g mózdżku

2 jajka

sól, pieprz, gałka muskatołowa

Szpinak ugotować , odcedzić , dobrze wycisnąć i podsmażyć na maśle. Mózdżek z kiełbasą wrzucić na wrzątek i zagotować . Wszystkie składniki razem - mózdżek, kiełbasę, ser i jajka, oba rodzaje mięsa i szpinak - zemleć na drobno w maszynce. Dokładnie mieszać aż do uzyskania jednolitej masy. Dodać przyprawy. Przygotowanie ciasta i robienie pierożków - tak jak w poprzednim przepisie. Pierożki piemonckie można podawać w rosole, w sosie ze sztufady, w sosie ragu, a także polane roztopionym masłem z dodatkiem szałwii lub w sosie pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD