
Zielone łazanki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1137 razy.

Kuchnia włoska

CIASTO NA ŁAZANKI

200 g mąki pszennej

20 g obranej ze skóry i rozdrobnionej kiełbasy

200 g różnych świeżych ziół (natka pietruszki, bazylija, lebiodka, estragon)

1 łyżka wazowa letniej wody

1 jajko

sól

DO PRZYPRAWIENIA

8 łyżek sosu pieczeniowego

50 g tartego parmezanu

Zioła dokładnie oczyścić , umyć i na kilka minut włożyć do osolonej, gorącej wody, a następnie przecedzić , wycisnąć i drobno pokroić . Na stolnicę wysypać mąkę, a do utworzonego w środku dołka wlać roztrzepane jajko i wsypać szczyptę soli. Dodać rozdrobnioną kiełbasę i zioła. Ciasto wyrabiać , dolewając stopniowo wody. Gdy masa będzie gładka i jednolita, uformować z niej kulę i odłożyć na 30 minut, by ciasto odpoczęło. Po upływie tego czasu z ciasta zrobić placek, cienko go rozwałkować i pociąć na paski szerokości 1 cm. Gotowy makaron pozostawić na 5 godzin do wyschnięcia. Gotować w dużej ilości osolonej wody. Po ugotowaniu przyprawić sosem pieczeniowym i parmezanem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD