
Pierogi z farszem warzywnym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1118 razy.

Kuchnia włoska

CIASTO

300 g mąki pszennej

2 jajka

6 łyżek wytrawnego białego wina

woda

sól

FARSZ

200 g ogórecznika lekarskiego

150 g buraków

100 g szpinaku

100 g twarogu ricotta

50 g rzeżuchy

30 g tartego parmezanu

20 g bazylii

20 g natki pietruszki

1 drobno pokrojony ząbek czosnku

1 jajko

sól

Mąkę zagnieść z jajkami, winem, wodą i solą. Gdy ciasto nabierze konsystencji jednolitej masy, przykryć je ściereczką i odstawić na 30 minut. Warzywa dokładnie oczyścić, umyć i ugotować w małej ilości wody, a następnie odcedzić, wycisnąć, posiekać, dodać do nich twarożek, jajko, tarty parmezan, sól i czosnek. Wszystkie składniki rozgnieść widelcem i dokładnie wymieszać. Ciasto cienko rozwałkować i pociąć na małe kwadraty o boku 5 cm. Z farszu formować kuleczki wielkości orzecha i ustawiać w środku każdego kwadratu. Każdy pieróg zlepić tak, aby powstał trójkąt. Brzegi trójkąta dokładnie docisnąć. Gotować w dużej ilości osolonej wody. Pierogi z farszem warzywnym podawać z sosem orzechowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD