
Pierozki z farszem rybnym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1059 razy.

Kuchnia włoska

CIASTO

200 g mąki pszennej

1 jajko

6 łyżek letniej wody

FARSZ

300 g białej ryby, odfiletowanej i ugotowanej

150 g świeżych ziół (bazylia, oregano, natka pietruszki itp.)

150 g ogórecznika lekarskiego

50 g twarożku ricotta

30 g tartego parmezanu

1 jajko

sól

Na stolnicę wysypać mąkę, zrobić w niej dołek i dodać jajko, wodę i szczyptę soli. Na początku mieszać składniki widelcem, potem wyrabiać ciasto rękami. Gdy ciasto będzie jednolite i gładkie, przykryć je wilgotną ściereczką i odstawić na godzinę. Warzywa i ogórecznik oczyścić, dokładnie umyć, po czym włożyć do garnka z małą ilością wody i gotować 4 minuty. Następnie warzywa odcedzić, wycisnąć i drobno posiekać. Włożyć rybę do moździerza i tłuczkiem rozdrobnić ją na papkę. W glinianym naczyniu połączyć wszystkie składniki: warzywa, rybę, twarożek, utarty ser, drugie jajko i szczyptę soli; wymieszać je dokładnie i rozgnieść widelcem, aby powstała sprężysta masa. Ciasto cienko rozwałkować i pociąć radełkiem na prostokąty wielkości 4 cm x 5 cm. Na środku każdego prostokąta położyć kuleczkę z farszu, następnie każdy pierożek złożyć na pół - najpierw zlepić krótsze boki, po czym lekko spłaszczyć znajdującą się w środku kuleczkę z farszu i dopiero wtedy zlepić dłuższe boki. Gotować w dużej ilości osolonej wody około 4 minut. Podawać z rybnym ragoût, sosem grzybowym lub sosem z karczochów.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD