Pierożki z farszem rybnym

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1237 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 moź dzierza 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 ragoút, sosem grzybowym lub sosem z karczochów.

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