
Kluseczki z sosem pesto

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1170 razy.

Kuchnia włoska

CIASTO

280 g mąki pszennej

2 łyżki mąki krupczatki

1/2 łyżki wazowej letniej wody

sól

DO PRZYPRAWIENIA

8 łyżek sosu genueńskiego pesto

Mąkę pszenną zmieszać z mąką krupczatką oraz szczyptą soli i dolać letniej wody. Ciasto wyrabiać tak długo, aż masa stanie się jednolita. Z ciasta odrywać kawałeczki wielkości orzeszka arachidowego. Uformować wałeczki i połączyć ich końce. Końce wałeczków powinny być cieńsze. Tak uformowane kluseczki odstawić do wysuszenia na 5 godzin. Gotować w dużej ilości osolonej wody. Gotowe kluseczki odcedzić, a następnie przyprawić sosem genueńskim (pesto).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD