
Ravioli (Pierozki ze szpinakiem)

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1216 razy.

Ciasto:

25 dag mąki

pół jaja

Nadzienie:

0,75-1 kg szpinaku

mała cebula

3 dag ostrego sera

1,5 łyżki tłuszczu

2,5 łyżki tartej bułki

1,5 szklanki sosu pomidorowego

15 dag mięsa wieprzowego

nać pietruszki

sól

pieprz

Szpinak przebrać , opłukać , ugotować w małej ilości lekko osolonej wody. Odcedzić , odcisnąć i razem z usmażoną cebulą zemleć w maszynce, następnie zasmażyć na tłuszczu, dodać tartą bułkę i utarty ser; doprawić do smaku solą i pieprzem (nadzienie powinno być gęste i niezbyt wilgotne). Mięso opłukać , pokrajać na drobne kawałki, posolić , obrumienić na tłuszczu, dodać 3-4 łyżki wody, udusić do miękkości. Posiekać , zmieszać z sosem pomidorowym. Przyrządzić ciasto na pierogi, uformować i nadziać pierozki. Ugotowane pierozki okrasić , ułożyć w muszelkach lub tygielkach, polać gęstym sosem pomidorowym, oprószyć utartym serem i zapiec. Podawać na półmisku wyłożonym serwetą, przybrane nacią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD