
Tortellini w sosie parmezanowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2344 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

400 g ciasta makaronowego.

Farsz:

125 g surowych piersi indyczych,

75 g miesa z kielbasek paprykowych,

70 g surowej, pokrojonej w cienkie paski szynki,

100 g tartego parmezanu lub podsuszonego oscypka,

1 rozmacone jajo,

1 lyzka oliwy,

szczypta galki muszkatolowej,

sol, pieprz.

Sos:

25 g masla,

25 g maki,

220 ml mleka,

1 lyzka tartego parmezanu lub podsuszonego oscypka.

1. Piers indycza i mieso z kielbasek pokroic w drobna kostke i przesmazac na

silnie rozgrzanej oliwie 5 min. Zmniejszyc ogien, dodac pozostale skladniki

farszu i dokladnie wymieszac.

2. Z maki, masla i mleka sporzadzic beszamel. Dodac parmezan i dokladnie wymieszac. Sos zdjac z ognia i trzymac w cieple.

3. Schlodzone ciasto rozwalkowac na placek o grubosci 2 mm i pokroic w kwadraty

o boku ok. 6 cm. Na srodek kazdego z nich nakladac po 1 lyzeczce farszu.

4. Kazdy kwadracik zlozyc w trojkat (tak, by rogi nie nakladaly sie na siebie

dokladnie, lecz z niewielkim odchyleniem). Zalepiac krawedzie, polaczyc ze

soba dwa rogi trojkatow, wywijajac jednoczesnie lekko na zewnatrz trzeci.

5. Gotowac w duzej ilosci osolonego wrzalku przez 6 min. Podawac z sosem parmezanowym. Przybrac zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

