
Pierozki Ravioli

Dodano: 2000-09-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3798 razy.

czas przyg: 01:00,

czas gotowania: 00:08-10,

czas oczekiwania podczas przyg: 01:00,

danie główne:--tak

możliwość wcześniejszego przygotowania :--tak,

przechowywanie: w lodówce,

zamrażanie: przed ugotowaniem,

podgrzewanie:--nie.

propozycje podania: Podawaj gorące, posypane tartym serem i makiem.

uwagi: Pomysł samodzielnego przygotowania ciasta na makaron może z początku wydać się zbyt śmiały, ale kiedy raz przekonasz się, jak łatwo jest je wykonać i jak wspaniale smakuje, uzależnisz się! Aby osiągnąć najlepszy efekt, użyj mąki durum lub innej twardej mąki,.

SKŁAD:

Liczba osób : 4

Ciasto na makaron:

MAKA 300 g

JAJKA 3 lub 2 jajka i 2 żółtka

OLEJ 2 łyżki stołowe

Sól 1 łyżeczka

Nadzienie:

Jajko 1

Ser ricotta 340 g

Świeże zioła (PIETRUSZKA, BAZYLIA, SZALWIA, ROZMARYN), posiekane mały pęczek

Sól i pieprz

MASŁO 30 g

Świeży Parmezan do posypania

Prażony mak do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

PRZYGOTOWANIE ciasta na makaron:

Przesiej mąkę na stolnicę i zrób w środku wgłębienie. Wlej do niego jajka, sól i olej i zagnieć ciasto palcami, dobierając stopniowo mąkę. Ugniataj je, aż stanie się elastyczne. Jeśli potrzeba, dodaj więcej mąki.

Uformuj gotowe ciasto w kulę i przełóż do lekko naoliwionej miski. Przykryj i odstaw na godzinę.

Przygotowanie nadzienia:

ODDZIEL żółtka od białek. Do małej miseczki włóż ser ricotta, żółtko i zioła. Dopraw solą i pieprzem i odstaw na bok.

Przygotowanie ravioli:

Posyp stolnicę mąką i *ROZWAŁKUJ* na niej ciasto na cienki placek (o grubości około 2 mm). Możesz do tego użyć maszynki do robienia *MAKARONU*. Przy pomocy radełka zaznacz kółka o wielkości 10 cm.

Lekko ubij białka. Małą łyżeczką *NAŁÓŻ* masę serową na środek każdego pierożka. Posmaruj ciasto naokoło białkiem i zawiń, żeby zamknąć pierożek. Ściśnij palcami krawędzie ciasta naokoło nadzienia. Następnie wykrój radełkiem ravioli i sklej opuszkami palców.

Każdy pierożek nakłuj igłą. Przez 8-10 minut gotuj je we wrzącej, osolonej wodzie, na średnim ogniu, po czym odcedź.

Do garnuszka włóż trochę masła, dodaj ravioli i delikatnie je przysmaż.

Utrzyj parmezan.

Gotowe pierożki posyp serem i makiem. Podawaj gorące.

SMACZNEGO

Przepis z programu komputerowego YDP "Wegetariańskie przysmaki".

GAGA

From: "Gaga" <gagusia@zeus.polsl.gliwice.pl>