

Ravioli szpinakowe z kurkami i mozzarellą z dodatkiem orzeszków pinii i szałwii



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

semolina	100 g
jajko	1 szt.
kurki	100 g
szpinak świeży	50 g
mozzarella	80 g
orzeszki piniowe	20 g
cebula	50 g
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki semoliny dodać jajko, zmiksowany szpinak, szczyptę soli oraz oliwę, zagnieść ciasto i wstawić je na chwilę do lodówki. Kurki sparzyć wrzątkiem, aby wydobyć z nich smak goryczy, a następnie przesmażyć wraz z cebulą. Do wystudzonych kurek dodać pokrojony w drobną kostkę ser mozzarella

i posiekaną natkę pietruszki, doprawić solą i pieprzem. Wcześniej przygotowane ciasto wałkować na cienkie paski o długości 30 cm i szerokości ok. 10 cm. W połowie paska nakładać łyżeczką farsz w odstępach 3 cm. Następnie zawijać ciasto, wycinać kwadraty i przygniatać brzegi widelcem, aby się nie rozklejały. Gotować ok. 4-5 minut. Podawać na szaławii i przesmażonych na maśle orzeszkach pinii.