

Pierozki koperty z dynią i ricottą



IWONADD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	150 g + do podsypywania
żółtko jajek	3 szt
sól	szczypta
woda	2 łyżki
dynia	300 g
ser	150 g ricotta
czosnek	1 ząbek
chili	do smaku
masło do smażenia	+ szalwia (kilka listków)
parmezan starty	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dynie pokroić w kostkę; Piekarnik rozgrzać do 200 stopni i upiec dynie do miękkości;
- KROK 2 Pieczoną dynie zmiksować blenderem i pozostawić na sitku by pozbyć się soku (najlepiej zrobić to wieczorem w przeddzień robienia pierożków i zostawić na całą noc w lodówce, jest to bardzo ważne by odsączyć dobrze dynie z soku, gdyż zbyt wodnisty farsz otwierałby by pierożki podczas gotowania);
- KROK 3 Czosnek drobno pisać i podsmażyć delikatnie na maśle wraz z paryczką chili;
- KROK 4 Puree z dyni, ricottę, czosnek wymieszać razem i jeśli jest taka potrzeba doprawić jeszcze do smaku solą, chili czy pieprzem; Odstawić narazie farsz do lodówki;

- KROK 5 Przygotować ciasto na pierożki: żółtka, wodę, olej, szczypte soli rotrzepać i połączyć z mąką;
- KROK 6 Następnie przejść do ręcznego wyrabiania i kontynuować około 10 minut;
- KROK 7 Gdy ciasto stanie się gładkie, elastyczne, miękkie to znak, że jest gotowe, owinać je folią spożywczą i włożyć do lodówki na 1/2 h;
- KROK 8 Po tym czasie rozwałkować ciasto na bardzo cienutki placek (ok 2mm);
Najlepiej rozwałkowywać ciasto partiami żeby nie schło, podczas robienia pierożków;
- KROK 9 Wykroić krążki;
- KROK 10 Na każdy krążek kłaść łyżeczkę farszu z dyni;
- KROK 11 Boki zlepiać w koperty;
- KROK 12 w ten sposób..
- KROK 13 i tak aż do wykończenia składników..
- KROK 14 Pierożki ugotować ok.1-2 minut w osolonym wrzątku;
- KROK 15 Masło podsmażyć z szalwią;
- KROK 16 Pierożki wyłożyć na talerze i polewać masłem z szalwią;
Smacznego!