

PIEROŻKI TORTELLINI Z JARMUŻEM, RICOTTĄ I CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

TORTELLINI

mąka pszenna	1 szkl
jajko	1 szt
masło	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
woda ciepła	0,5 szkl

FARSZ

jarmuż	3 garście
ser ricotta	2 łyżki
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	2 szt
masło	2 łyżki
sól do smaku	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

TORTELLINI:

Przesianą mąkę wysypujemy na stolnicę, dodajemy sól, jajko, łyżeczkę miękkiego masła i wyrabiamy ciasto dolewając powoli ciepłą wodę.

Jeśli ciasto jest zbyt suche – zwiększamy ilość wody, jeśli zbyt kleiste – dodajemy mąki.

Gładkie, elastyczne ciasto zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy na ok. 20 minut, by odpoczęło.

Po tym czasie rozwałkowujemy na cieniutki placek, wycinamy okręgi i nadziewamy zwijając małe pierożki.

Gotujemy w osolonym wrzątku ok. 3 minuty od momentu wypłynięcia.

FARSZ:

Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy posiekany czosnek, przesmażamy, a następnie wrzucamy posiekany i oczyszczony i sparzony wcześniej kilka minut we wrzątku jarmuż – smażymy kilka minut do miękkości uważając, by nie przypalić czosnku.

Dodajemy ricottę, doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy.

CAŁOŚĆ:

Pierożki podajemy polane roztopionym masłem z odrobiną soli i pieprzu.

Smacznego!