



Tortellini ze Szpinakiem i Ricottą

Składniki

Mąka typ 450 lub 500 4szklanki

Jajko 3szt

Woda

Sól , pieprz

Szpinak Liście 1kg

Ricotta 400g

Por 150g

Szynka 150g

Śmietana 34% 0,5l

Czosnek 3zębki

masło 100g

wino 50ml

parmezan 30g

Przygotowanie farszu:

Posiekany czosnek w kostkę przesmaż na połowie masła dodaj szpinak w liściach smażyć około 8min dodaj ricottę oraz przypraw do smaku pieprzem i solą odstaw do ostudzenia

Przygotowanie sosu:

Pora posiekaj na okrągłe około 1cm krążki , szynkę posiekaj w jullien , wszystko podsmaż na maśle tak aby por nie zgorzkniał a był rumiany dodaj wino , odparuj nadmiar wina dodaj śmietanę , przypraw sol i pieprzem odparuj do uzyskania konsystencji sosu .

Ciasto Na tortellini

Mąkę przesiej przez sitko dodaj jaja oraz ciepłą wodę , ciasto zarób by konsystencja była sprężysta

tak zarobione ciasto odłóż do „odpoczynku” nakryte ściereczką na około 5–10 minut.

Szpinak odsącz od nadmiaru wody i śmietany , ciasto rozwałkuj na stolnicy na bardzo

cienkie płaty , płaty wytnij na paski o szerokości 2cm , do środka dodajemy farsz i

składamy rogami po przekątnej. Tortellini gotujemy w wodzie z solą i oliwą około 5 min

od wrzącej wody podajemy z sosem i parmezanem