



Равиоли с наденица Салсиче

⌚ 45–60 Минути 

Подготвка

- 1 Омесете гладко тесто с необходимите съставки за равиолите (оставете едно от яйцата за намазване). Покрийте тестото с прозрачно фолио и оставете на страна за половин час.
 - 2 Овкусете наденицата със сол и пипер. Пригответе на тиган с малко зехтин. След това оставете да се охлади върху метална чека. Разбъркайте с крема сирене, пармезан, доматено пюре и подправките.
 - 3 Разточете тестото за равиолите възможно най-тънко.
- СЪВЕТ:** Ако използвате уред за приготвяне на прясна паста ще получите оптималната дебелина на тестото на 3-та степен на разточване.
- 4 Нарежете тестото на кръгчета. Поставете по лъжичка от пълнека в средата и намажете крайчетата с разбитото яйце. Сънете кръгчетата наполовина и притиснете крайчетата с вилица.
- СЪВЕТ:** Вижте видеото за друг метод на съзване на равиолите.
- 5 Кипнете подсолена вода и гответе равиолите за около 5–6 минути. През това време разтопете малко масло на тиган – с него залейте равиолите преди да сервираме.

СЪВЕТ: Можете да овкусите маслото с микса Домати и билки на Kotányi за още повече аромат.

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

За равиолите

500 g	Брашно
200 g	Жълтъци
3 бр.	Яйца
13 g	Зехтин
25 ml	Вода

За пълнека

200 g	Наденица Салсиче
100 g	Крема сирене
1 ч.л.	Доматено пюре
3 с.л.	Пармезан, настърган
1 с.л.	◆ Микс домати и билки
1 ч.л.	◆ Чесън на гранули
	◆ Морска сол
	◆ Черен пипер на зърна

За сервиране

2 с.л.	Масло
1 с.л.	◆ Микс домати и билки



ВИДЕО

Ето как пригответихме!

