



РАВИОЛИ С СЫРОМ, РУККОЛОЙ И ГРУШЕЙ

Как так получается, ингредиенты практически одни и те же, но "ravioli с сыром" звучит изысканней и диетичней, чем "вареники с творогом"?!?! :)

И вот, посуда вроде бы обычная! Те же круглые тарелки, вилки и ножи привычной формы! Но из [FamilyDecor](#) - всегда невероятно изысканно и вдохновляюще!

Понадобится:

Для теста:

мука - 300 граммов
яйца - 1 яйцо + 1 желток
оливковое масло - 2 столовые ложки
вода - примерно 100 миллилитров
соль по вкусу

Для начинки:

мягкий сыр - такой, который можно намазывать на хлеб - 200 граммов
белок 1 яйца
микрогрин рукколы (можно просто рукколу измельченную)- 1 столовая ложка
груша - 1 штука
сахар - 1 щепотка
соль и перец по вкусу

Для подачи:

микогрин рукколы - 1 столовая ложка (или обычная руккола)

сливки - 3-4 столовые ложки

тыквенное масло - 2-3 столовые ложки

На самом деле можно любое масло попробовать, главное чтобы оно было "с цветом". У меня было тыквенное, оно придало особую нотку всему блюду! Но можно и просто оливковое и еще какое-нибудь попробовать!

Приготовление:

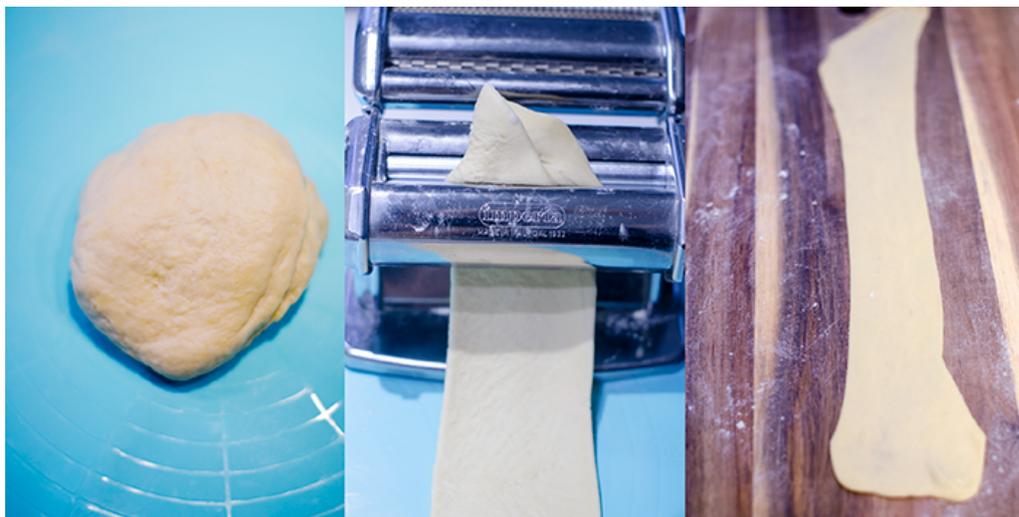
Отмерь 300 граммов муки и просей ее. Разбей одно яйцо в мисочку, второе яйцо отдели желток от белка и отложи белок для начинки, а желток и целое яйцо разболтай вилочкой.



Влей яйца и оливковое масло в муку, посоли и постепенно добавляя воду замеси эластичное гладкое тесто!



Тесто оберни в пленку и отправь в холодильник на час. Через час раскатай тесто на тонкие полоски шириной примерно 2-3 сантиметра.



Приготовь начинку. Для этого добавь в творожок яичный белок и микрогрин рукколы (или очень мелко нарезанную руккулу).
Посоли, поперчи и хорошо перемешай.



Выложи начинку на расстоянии примерно один сантиметр на раскатаном тесте.
Заверни и с помощью ножа сформируй отдельные raviолики, отрезая лишние кусочки теста и раскатывая его заново.



Выкладывай сырые raviолики на присыпаную мукой деревянную дощечку!
Отвари в соленой воде 5 минут!



Грушу нарежь тонкими слайсами и обжарь с сахаром на сухой сковороде пока она не станет немного мажкой!

Выложи готовые равиоли на тарелку, добавь слайсы груши и полей сливками и маслом. Посыпь микрогрином рукколы!



www.sifood.com.ua - Равиоли с сыром, рукколой и грушей