Domowe ravioli



Kuchnia: włoska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- mąka - 40 dag
- jajko - 6 szt.
- sól - 1 szczypta
- pierś - 2 szt.
- pieczarki - 200 g
- sól
- pieprz
- czosnek - 1 ząbek

Opis przygotowania:

Z mąki i jajek zagnieść ciasto na makaron. Pierś z kurczaka ugotować w bulionie, pieczarki podsmażyć z dodatkiem czosnku. Zemleć wszystko w maszynce. Makaron cienko rozwałkować, wyłożyć formę do ravioli. Nadziewać farszem, przykryć kolejną warstwą makaronu. Ravioli gotować w dużej ilości osolonej wody z dodatkiem oleju. Można podawać z wieloma sosami, polecam sos serowy.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!