

## كابريزي في رافيولي



35 مدة التحضير: min.

الصعوب: متوسط

(المكونات (2 الناس

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:

• المكونات

- غ 180 بيسانتا دي بومودورو ل + 500
- غ عجينة معكرونة بالبيض 200
- غ جبن بارميجبانو ريجانو 80
- ريحان بما يكفي
- زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
- ملح وفلفل بما يكفي
- موزاريلا



## التحضير

لعمل الحشو اخلطي في الخلط 4/3 الموزاريلا المقطعة مكعبات، مع باساتا دي بومودورو ل+ وجبن بارميջيانو، وزيت زيتون بكر ممتاز ، وملح وفلفل. بعد ذلك قومي بطريق الطماطم على نار قوية مع زيت زيتون بكر ممتاز ، وثوم ، وملح، وريحان طازج. في أثناء ذلك افردي عجينة المعكرونة (بيضة لكل 100 غ دقيق) لعمل طبقة رقيقة ثم قطعيمربعات لعمل رافيولي، ضعي الحشو فوق كل مربع واغلقه بأي شكل حسب الرغبة. ضعي الرافيولي المجهزة في ماء مغلي ملح، وبعد النضج ضعيه في طبق عميق للتقديم فوق طبقة من باساتا دي بومودورو ل+ والموزاريلا المتبقية، وجبن بارميջيانو مبشور ، وريحان طازج، وزيت زيتون بكر ممتاز.