

كابريزي في رافيولي



35 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 2 الناس)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 180 غ سترينيد توميتوز 500
- المكونات
 - غ عجينة معكرونة بالبيض 200
 - غ جبن بارميجيانو ريجانو 80
 - ريحان بما يكفي
 - زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
 - ملح ولفل بما يكفي
 - موزاريللا



التحضير

لعمل الحشو اخلطي في الخلاط 4/3 الموزاريلا المقطعة مكعبات، مع سترينيد توميتوز وجبن بارميجيانو، وزيت زيتون بكر ممتاز، وملح وفلفل. بعد ذلك قومي بطهي الطماطم على نار قوية مع زيت زيتون بكر ممتاز، وثوم، وملح، وريحان طازج. في أثناء ذلك افردي عجينة المعرونة (بيضة لكل 100 غ دقيق) لعمل طبقة رقيقة ثم قطعيها مربعات لعمل رافيولي، ضعي الحشو فوق كل مربع واغلقيه بأي شكل حسب الرغبة. ضعي الرافيولي المجزة في ماء مغلي مملح، وبعد النضج ضعها في طبق عميق للتقديم فوق طبقة من سترينيد توميتوز والموزاريلا المتبقية، وجبن بارميجيانو مبشور، وريحان طازج، وزيت زيتون بكر ممتاز.