

Равиоли



Что нужно:

- тесто (бездрожжевое, не слоёное) - 500 г;
- оливковое масло - 2 ст. л.;
- чеснок - 2 зубчика;
- морковь (крупная) - 1 шт;
- сельдерей - 1 стебель;
- говяжий фарш - 400 г;
- бекон - 50 г;
- сыр (пармезан) - 50 г;
- яйцо - 1 шт;
- базилик - 1 веточка;
- томатная паста - 8 ст. л.;
- сахар - 1/2 ч. л.;
- мука - для присыпки;
- соль, перец -по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Разогреваем в сковороде 1 ст. л. оливкового масла, добавляем истолчённый чеснок, нарезанную мелкими кубиками морковь, мелко нарезанный сельдерей, фарш, мелко нарезанный бекон и обжариваем 10 минут;
2. Добавляем натёртый сыр, солим, перчим, перемешиваем и выключаем огонь (даём немного настояться на плите);
3. Тонко раскатываем половину нашего теста в прямоугольник (на посыпанной мукой поверхности) и выкладываем начинку по 1 чайной ложке на расстоянии примерно 4 см друг от друга;
4. Вокруг начинки смазываем тесто взбитым яйцом;
5. Оставшуюся часть теста раскатываем и кладём сверху, затем придавливаем пальцами между начинками (чтобы вышел лишний воздух) и разрезаем (удобней это совершать с помощью специального ролика) на квадратики;
6. Делаем соус: Смешиваем томатную пасту, сахар, мелко порубленный базилик, соль, перец и тушим на слабом огне 15 минут;
7. Бросаем равиоли в кипяток (предварительно в воду добавив оставшееся оливковое масло и хорошую щепотку соли) и варим около 8 минут;
8. Подаем с нашим томатным соусом (в отдельных соусницах).