Tortellini z podgrzybkami i ricottą

17 stycznia 2010

Dzisiejsze danie jest dosyć pracochłonne, więc nie gotujcie, gdy już czujecie głód. Zarezerwujcie sobie przed podaniem około półtorej godziny i dwie pary rąk do pracy. Gotowanie tego dania samodzielnie trwa dłużej i nie sprawia tyle przyjemności, co w duecie.

Składniki na około 20 tortellini:

Ciasto:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka semoliny
- 3 jaja
- mleko

Farsz:

- duża garść suszonych podgrzybków lub borowików (mogą być to także grzyby świeże lub mrożone)
- 200 g ricotty
- 50 g parmezanu
- świeża natka pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki białego wytrawnego wina
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Przygotowanie farszu:

1. Zaczynamy od zalania suszonych podgrzybków gorącą wodą i odczekania, aż się namoczą (około 5-10 minut). Następnie wyjmujemy je, odcedzamy i kroimy na duże kawałki.
2. Obieramy i kroimy czosnek w plastry i razem z grzybami przekładamy na patelnię na rozgrzaną oliwę z oliwek. Smażymy około 3 minut cały czas mieszając i dolewamy wino. Czekamy, aż alkohol odparuje i zdejmujemy całość z ognia.
3. Po wystygnięciu grzybów miksujemy, ewentualnie mielimy w maszynce do mięsa, grzyby, czosnek, ricottę, parmezan i natkę pietruszki na gładką masę, dodając do smaku przyprawy: gałkę muszkatałową, sól i świeżo zmielony czarny pieprz.

Przygotowanie ciasta:

1. O wyrabianiu ciasta pisałam już przy okazji home made pappardelle. Tutaj przepis jest taki sam: należy zawołać męża i poprosić o pomoc. Mąż wymiesza wszystkie składniki oprócz mleka i wyrobi ciasto, dodając mleko, jeżeli masa jest za sucha lub mąki, jeżeli za luźna.
2. Następnie mąż rozwałkuje ciasto na cienkie płaty i pokroi nożem na kwadraty 10×10cm. Ponieważ dodaliśmy semoliny i jaj, ciasto wyszło bardzo elastyczne, co ułatwiło wałkowanie.
3. Na każdy kwadrat kładziemy jedną łyżeczkę farszu.
4. Formujemy tortellini tak, jak formuje się uszka. Najpierw moczymy wodą wszystkie boki kwadratu i składamy kwadrat na pół. Wyciskamy powietrze spod ciasta i zaklejamy brzegi formując trójkąt.
5. Następnie rolujemy trójkąt od podstawy do wierzchołka i łączymy końce. Można zamoczyć je przed sklejeniem.
6. Gotujemy tortellini w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy z oliwek około 10-15 minut od momentu, gdy wypłyną na wierzch.
7. Zjadamy bezpośrednio po ugotowaniu, z masłem, parmezanem i pieprzem.

Inną opcją podania jest przygotowanie sosu śmietanowo – grzybowego, gdy są dostępne świeże grzyby lub zapieczenie pierożków pod beszamelem – to wersja dla cierpliwych. W każdej wersji smakują kremowo i wybornie.