Celozrnné tortelliny s ricottou a rajčatovou omáčkou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- vejce 3 ks
- celozrnná mouka 280 g
- podle potřeby voda 1 ks
- oleje 1 lžíce
- ricotta 200 g
- rajčatové pyré 2 balení
- sůl, pepř, bazalka 1 ks
- cibule 1 ks
- parmazán 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku rukama uhněteme s vajíčky, solí, olejem a vodou.Těsto musí být tuhé. Jakmile ho vypracujeme, dáme ho odpočinout alespoň na 15 minut do lednice.
Mezitím si připravíme omáčku - na lžíci oleje osmahneme cibulku nakrájenou na malé kousky. Přidáme rajčatové pyré, sůl, pepř, utřený česnek a bazalku. Vše necháme chvíli prohřát, aby se nám spojily všechny chutě.
Těsto si rozválíme na tenký plát a vykrojíme zhruba stejné čtverečky. Na ně dáme lžičku ricotty,

těsto přeložíme na trojúhelníčky, pořádně spojíme a obtočíme kolem prstu (spoje opět pořádně stlačíme prsty, aby tortelliny držely v požadované formě). Takto připravené tortelliny vhodíme do vroucí vody a vaříme je asi 4 minuty, dokud nevyplavou na hladinu. Tortelliny podáváme s rajčatovou omáčkou a parmezánem.