DANA KIYMALI TORTELLİNİ (İTALYA)

Önceden hazırlanmış temel hamur
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 soğan (ince doğranmış)
1 havuç (kazınıp, ince doğranmış)
1 kereviz sapı (ince doğranmış)
4 diş sarımsak (çok ince kıyılmış)
250 g dana kıyması
1 1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 litre (4 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
2 çorba kaşığı domates salçası
1/4 tatlı kaşığı hintcevizi rendesi
15 g (4 çorba kaşığı)Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca soğanlar, havuçlar, kereviz sapı parçaları ve sarımsakları koyup, karışımı sık sık karıştırarak, soğanlar saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Dana kıymasını koyup, bir spatulaylaya da tahta kaşıkla sık sık karıştırarak, rengi dönünceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tuzun 1/4 tatlı kaşığını ve karabiberi serpip, tavuk suyunun 25 cl'si (1 su bardağı) ve domates salçasını ekleyerek, tencerenin kapağını kapatın ve ateşi kısıp, karışımı kısık ateşte 30 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, hintcevizi rendesini ve Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesinin yarısını karıştırarak ekledikten sonra, bir kenara bırakın.
Hamuru yaprak hamur haline getirip yuvarlaklar keserek, yuvarlakları ve tenceredeki kıymalı harcı tortelliniler, haline getirin (her yuvarlak için harçtan 1 tatlı kaşığı kullanın) ve bir kenara bırakın.
Sosu hazırlamak için, kalan tavuk suyunu bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, tavuk suyunu 1/3'ünü çekinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) kaynatın. Maydanozu ekleyip, karıştırdıktan sonra, sıcak kalmasını sağlayın.
Başka bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kalan 1 1/2 tatlı kaşığı tuzu serpip, karıştırdıktan sonra tortellinileri koyun ve yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (2-3 dakika) haşlayın (1 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin).
Tencereyi ateşten alıp, tortellinileri bir süzgeçte süzerek, 6 çukur tabağa bölüştürün. Üstlerine öbür tenceredeki sıcak sosu kaşıkla aktarıp, kalan peynir rendesini serpiştirerek, servis yapın.

NOT: TORTELLİNİ, İTALYA'DA MUTFAĞIYLA ÜNLÜ BOLOGNA'DA ORTAÇAĞ'DAN BU YANA HAZIRLANAN BİR TAZE HAMUR İŞİDİR. BİÇİMİNDE, SÖYLENTİYE GÖRE, VENÜS'ÜN GÖBEĞİNDEN ESİNLENİLMİŞTİR,

© lezzetler.com tarif no:32659 • adı:Dana Kıymalı Tortellini (İtalya) • gönderen:meddah • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:59