İTALYAN USULÜ MAKARNA

https://www.elele.com.tr

500 gr buharda pişirilmiş bezelye
250 gr mascarpone
200 gr toz parmesan
100 gr çırpılmış krema
2 yumurta
Tuz
Karabiber
Hamur için:
500 gr un
4 yumurta
20 ml zeytinyağı
Sos için:
500 ml tavuk suyu
100 gr tereyağı
80 gr toz parmesan

Agnolotti hamuru için un, yumurta ve zeytinyağını karıştırıp orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun. Merdane yardımı ile 20 cm eninde ince hamurlar açın. Bezelyeleri buharda 5-7 dakika kadar pişirin ve el blender?ı yardımı ile püre haline getirin. Toz parmesan ve mascarpone, bezelye, yumurta, tuz ve karabiber karıştırıp çırpılmış kremayı ekleyin ve dolapta 4 saat dinlendirin. Hazırladığınız dolgu ile agnolottinin iç harcını hazırlayın. Harcı, sıkma torbası yardımı ile açılmış hamurun üzerine aralıksız sıkın. Hamuru üzerine katlayıp parmak uçlarınızla sıkarak boşluklar yaratın. Hamur keseceği veya bıçak yardımı ile malzemeli kısımları kesip kenarlarını iyice yapıştırın. Agnolottiyi suda 4 dakika haşlayıp tavuk suyu, tereyağı ve toz parmesandan yaptığınız sosun içine atıp 2 dakika karıştırıp servis tabağına alabilirsiniz. İsteğe göre çeşitli yeşilliklerle servis edebilirsiniz ya da ızgara tavasında peynirler eriyip lavaşlar yumuşayana kadar pişirdikten sonra dilimleyerek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:150898 • adı:İtalyan Usulü Makarna • gönderen:behruz • indirme tarihi:23.04.2024 - 03:53