

detkityumen.ru

НИЧЕМ НЕ ХУЖЕ ПЕЛЬМЕНЕЙ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ для теста:

Яйца 4 шт.

Мука 400 гр.

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

Фарш говяжий 150 гр.

Ветчина 150 гр.

Сыр 100 гр.

Сливочное масло 30 гр.

Соль, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление:

Тортеллини поистине считаются итальянским блюдом, имеющим древние корни происхождения и поэтому известны во всем мире. Они, как и любое блюдо, готовятся по-разному. Есть те, кто использует телятину или куриное мясо со свининой, те, кто не кладет мускатный орех. Более того, имея очень древнюю традицию, тортеллини готовили из того, что домохозяйки имели дома. Сегодняшний рецепт максимально приближен к оригинальному. В нем мы используем мясо, ветчину, сыр, мускатный орех. Каждая тортеллино приготовлена из теста, состоящего только из муки и яиц, и размер каждой квадратной пластинки составляет по 4 см на сторону. По мне это одно из лучших блюд итальянской кухни, но требующее терпения его приготовления, а маленький размер и форма делают это блюдо уникальным и неповторимым!

Смотри процесс приготовления по [Ссылка](#)

06.05.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/698/