

www.detkityumen.ru

РАВИОЛИ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука 200 гр.

Яйца 2 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

Рикотта 100 гр.

Шпинат 100 гр.

Желтки 4 шт.

Сыр 50 гр.

Лук небольшой 1 шт.

Растительное масло для жарки.

Мускатный орех по вкусу.

Сливочное масло 50 гр. для жарки.

Соль, черный перец по вкусу.

Розмарин 1 ч./л.

Приготовление:

Это оригинальное и изысканное первое блюдо имеет потрясающий вкус. Особенность его в том, что raviolina наполнена мягким “гнездом” из рикотты и шпината, в котором помещен яичный желток. Во время приготовления желток остается жидким, и когда вы будете разрезать пельмени вилкой, желток выскользнет из теста, придав блюду непреодолимую кремообразность! Подайте по одной ravioline из жидкого желтка с рикоттой и шпинатом каждому гостю и они будут в восторге от этого поистине богатого блюда!

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

02.06.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/716/