

detkityumen.ru

РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ для теста:

Мука 80 гр.

Яйца 2 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

Картофель 200 гр.

Креветки 300 гр.

Яйцо 1 шт.

Чеснок 3 зуб.

Оливковое масло 30 мл.

Соль по вкусу.

Приготовление:

Равиоли из морепродуктов отлично подойдут для важного ужина. Именно поэтому мы предлагаем вам равиоли с картофелем и креветкам, которое можно добавить в меню для особых случаев. В этом блюде креветки предварительно приготовлены, смешиваются с картофельным пюре, которое придает кремообразность. Равиоли с начинкой из картофеля и креветок обязательно понравятся даже самым требовательным гостям!

Чтобы приготовить равиоли с начинкой из картофеля и креветок, сначала приготовьте тесто из свежих яиц. Насыпьте муку в большую миску, добавьте яйца и перемешивайте вилкой, а потом руками. Когда вы хорошо перемешаете все ингредиенты, переложите смесь на рабочую поверхность и месите до образования однородного теста. Накройте тесто миской и дайте ему постоять при комнатной температуре примерно 30 минут. Тем временем очистите картофель и нарежьте его кубиками. Отварить картофель в подсоленной воде около 25

минут. Между тем, вы можете позаботиться о чистке креветок.

На сковороде обжарить 2 зубчика чеснока с небольшим количеством масла, добавить очищенных креветок и обжарить до готовности, ровно столько, чтобы они стали красными. Затем половину креветок нарезать крупно и отложить в сторону.

Когда картофель приготовится, слейте воду и дайте ему остыть, затем размять в миске. Также добавьте нарезанные креветки и яйцо. Перемешать до образования однородной смеси и приправить солью.

Возьмите тесто, разделите пополам и раскатайте на слегка посыпанной мукой поверхности, стараясь получить круглые листы. На один лист выложите начинки на расстоянии 2-3 см друг от друга. Затем вторым листом накрыть. Теперь с помощью стакана выдавите диски и начинкой. Прижмите кончиками пальцев края, чтобы выпустить воздух внутрь, затем запечатайте, нажав на края зубьями вилки.

Закипятите в кастрюле подсоленную воду, и положите равиоли. Тем временем на сковороде разогреть немного масла, добавить чеснок и дать маслу ароматизироваться. Как только равиоли будут готовы, выньте их из воды и положите в сковороду. Обжарить с обеих сторон в течении 2-3 минут. Подавайте равиоли с начинкой из картофеля и креветок, украсив блюдо оставшимися креветками.

09.01.2021

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/773/