

Тыквенные равиоли с курицей

2011-02-09 21:40:04



Я очень люблю тыкву, и сладкую, и запечную, и в сочетании с мясом, и даже в виде тыквенного теста!!!

Нам понадобится: Для теста:

1 стакан тыквенного пюре (тыкву нарезаем кусочками, чистим и запекаем, после чего пюрируем)
200-250 г. муки 2 желтка соль 2 ст.л. оливкового масла **Для начинки:** Куриная грудка Зеленый лук 1 ст.л. сухих итальянских трав Натёртый пармезан Соль **Для соуса:** 1 стакан густых сливок 0,5 стакана натёртого сыра



Сначала делаем тесто: муку просеиваем горкой на стол, с центре делаем углубление, добавляем тыквенное пюре, оливковое масло, соль и желтки, начинаем потихоньку замешивать из центра, когда тесто становится тугим, начинаем месить руками до эластичности. Тесто не должно быть очень крутым, но и не слишком мягким, чтобы можно было его легко раскатать.

Также можно сделать тесто в хлебопечке, в режиме бездрожжевого теста (20 мин.)

Заворачиваем шарик теста в пищевую плёнку и убираем на полчаса в холодильник.

Для начинки, обжариваем куриную грудку с солью и перцем, потом измельчаем, добавляем лук, сыр и специи.



Готовим вместе с Нямой

Тыквенные равиоли с курицей

Тесто раскатываем достаточно тонко и вырезаем из него круги (или используем спец. формы для равиоли/пельменей)

Заворачиваем в каждый по 1 с.л. начинки и залепляем.



Я сразу укладываю их на доску и подмораживаю, потом отвариваю в кипящей подсоленной воде нужное количество, а остальное складываю в пакет.

Для соуса, сливки слегка нагреваем и растапливаем в них сыр, это один из самых простых и вкусных сырных соусов!

Подаём тут же с соусом.

Кстати о тыкве - чистится она очень тяжело, иногда мне лениво даже за неё браться, потому что чистить дольше, чем готовить... Но недавно мне очень повело, я купила потрясающий [набор ножей со скидкой](#), они настолько острые, что кожица даже самых твёрдых овощей чистится без усилий!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru