

Pierogi ze szpinakiem i ricottą

4 porcje 40 min

Składniki

- Składniki na ciasto pierogowe:
- 500g przesianej mąki pszennej
- jajko
- 250ml gorącej wody
- 2 łyżki rozpuszczonego masła
- szczypta soli

- Składniki na farsz:
- 400-500g świeżych liści szpinaku
- 250g sera ricotta (można zastapić zwykłym twarogiem dobrej jakości)
- 2 ząbki czosnku
- posiekana, świeża natka pietruszki
- 100g startego parmezanu lub grana padano (ser w kawałku mozna rodrobnić w robocie - predkość 6, 10 sekund)

- opcjonalnie: sól i pieprz do przyprawienia farszu

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki ciasta wyrobić w naczyniu głównym robota - 5 minut, prędkość 4, funkcja wyrobienia ciasta.
2. Wyjąć z robota i dłońmi zagnieść w jednolitą kulę, przykryć ściereczką kuchenną i odstawić.
3. W międzyczasie przygotować farsz. W robocie rozdrobnić szpinak i czosnek - 10 sekund, prędkość 5.
4. Dodać tarty ser, ricottę oraz natkę pietruszki. Doprawić solą i pieprzem i ponownie wymieszać - 10 sekund, prędkość 5. Gotowy farsz przełożyć do innego naczynia.
5. Ciasto cienko rozwałkować na stolnicy lub silikonowej macie (stolnicę lub silikonową matę oprószyć mąką). Z ciasta np. za pomocą szklanki wyciąć okręgi, nałożyć łyżeczkę farszu i skleić na pieróg. W międzyczasie zagotować wodę w dużym garnku. Wrzątek posolić i dodać łyżeczkę oleju. Gotowe pierogi ugotować do momentu aż wypłyną na powierzchnię. Wyłożyć na półmisek. Polać dobrej jakości oliwą lub posypać tartym parmezanem (idealnie smakują skropione oliwą truflową).