



## РАВИОЛИ С СЫРОМ, РУККОЛОЙ И ГРУШЕЙ

Как так получается, ингредиенты практически одни и те же, но "равиоли с сыром" звучит изысканей и диетичней, чем "вареники с творогом"?!? :)

И вот, посуда вроде бы обычная! Те же круглые тарелки, вилки и ножи привычной формы! Но из **FamilyDecor** - всегда невероятно изысканно и вдохновляюще!

### Понадобится:

Для теста:

мука - 300 граммов  
яйца - 1 яйцо + 1 желток  
оливковое масло - 2 столовые ложки  
вода - примерно 100 миллилитров  
соль по вкусу

Для начинки:

мягкий сыр - такой, который можно намазывать на хлеб - 200 граммов  
белок 1 яйца  
микротом рукколы (можно просто рукколу измельченную)- 1 столовая ложка  
груша - 1 штука  
сахар - 1 щепотка  
соль и перец по вкусу

Для подачи:

микрогрин рукколы - 1 столовая ложка (или обычная руккола)

сливки - 3-4 словые ложки

тыквенное масло - 2-3 столовый ложки

На самом деле можно любое масло попробовать, главное чтобы оно было "с цветом". У мен было тыквенное, оно придало особую нотку всему блюду! Но можно и просто оливковое и еще какое-нибудь попробовать!

## Приготовление:

Отмерь 300 граммов муки и просей ее. Разбей одно яйцо в мисочку, второе яйцо отдели желток от белка и отложи белок для начинки, а желок и целое яйцо разболтай вилочкой.



Влей яйца и оливковое масло в муку, посоли и постепенно добавляя воду замеси эластичное гладкое тесто!



Тесто оберни в пленку и отправь в холодильник на час. Через час раскатай тесто на тонкие полоски шириной примерно 2-3 сантиметра.



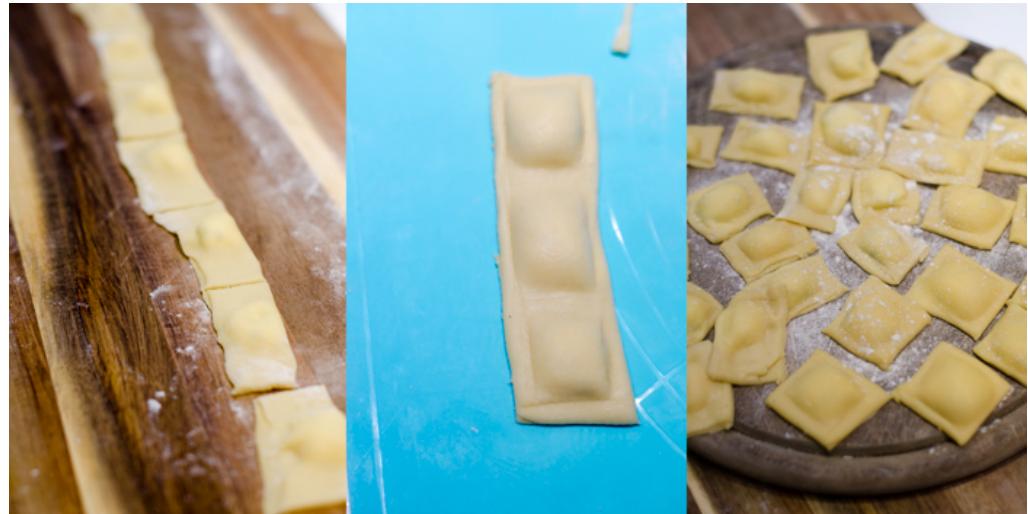
Приготовь начинку. Для этого добавь в творожек яичный белок и микрогрин рукколы (или очень мелко нарезанную руккулу).

Посоли, поперчи и хорошо перемешай.



Выложи начинку на расстоянии примерно один сантиметр на раскатаном тесте.

Заверни и с помощью ножа сформируй отдельные равиольки, отрезая лишние кусочки теста и раскатывая его заново.



Выкладывай сырье равиольки на присыпанную мукой деревянную дощечку!

Отвари в соленой воде 5 минут!



Грушу нарежь тонкими слайсами и обжарь с сахаром на сухой сковороде пока она не станет немного мягкой!  
Выложи готовые равиоли на тарелку, добавь слайсы груши и полей сливками и маслом. Посыпь микрогрином рукколы!



[sifood.com.ua](http://sifood.com.ua) - Равиоли с сыром, рукколой и грушей