

Тортеллини primavera

Ингредиенты:

Тортеллини:

200 гр муки
2 яйца
2 ст.л.оливкового масла
250 гр рикотты
2-3 ст.л.тёртого пармезана
8-10 листиков базилика
соль
1 крупная морковь(или 5-6 молодых морковок)

8 соцветий брокколи
12 стручков молодого горошка(заменить кенийской фасолью)
1/3 молодого кабачка
куриный бульон (не обязательно)
Соус песто:
10 веточек базилика (только листья)
2 зубца чеснока
50-70 гр кедровых орешков
50 гр тёртого пармезана
100-120 мл оливкового масла
соль

Из муки, яиц и оливкового масла замесить тесто. Завернуть тесто в плёнку и отложить на 30 минут. Подготовить начинку: смешать рикотту с измельчённым базиликом и солью. Тесто тонко раскатать и нарезать на квадраты 5х5 см. Прикрыть тесто плёнкой, иначе оно быстро засохнет. Квадраты повернуть ромбом. На верхнюю половину ромба выложить небольшое количество начинки. Края теста немного смочить водой и хорошо залепить. Нижнюю треть треугольника завернуть наверх, оставив маленький «гребешок» сверху. Мизинец уложить на середину треугольника. Другой рукой обернуть мизинец левым концом треугольника. Затем правым. Придавить концы друг к другу. Завернуть концы вовнутрь и ещё раз придавить. Расправить дырочку в середине тортеллини. Отварить тортеллини в курином бульоне или подсоленной воде. Овощи нарезать на средние или крупные кусочки. Тушить в сковороде на 2 ст.л. оливкового масла с добавлением небольшого количества бульона от тортеллини. Начать с моркови, затем добавить остальные овощи. Все ингредиенты для приготовления соуса поместить в блендер и хорошо измельчить. Далее тортеллини и овощи выложить в большую кастрюлю, добавить песто по вкусу и перемешать. Приятного аппетита!

[ИСТОЧНИК](#)

