

# RAVIOLI Z DYNIĄ I PARMEZANEM

## Składniki na 12 porcji:

### FARSZ:

- 350 ml zupy krem marchew-dynia PURENA
- 350 g białego sera
- ½ łyżeczki cynamonu
- ½ łyżeczki gałki muskatołowej
- szczypta płatków chilli
- sól, pieprz
- 1 cebula
- świeża szalwia
- 100 g masła
- 50 g parmezanu
- 1 jajko

### CIASTO:

- 300 g mąki pszennej t 500
- 3 jajka
- sól

## SPOSÓB WYKONANIA:

1



Na patelni rozgrzać łyżkę masła i zeszklić na nim cebulę pokrojoną w kostkę.

2



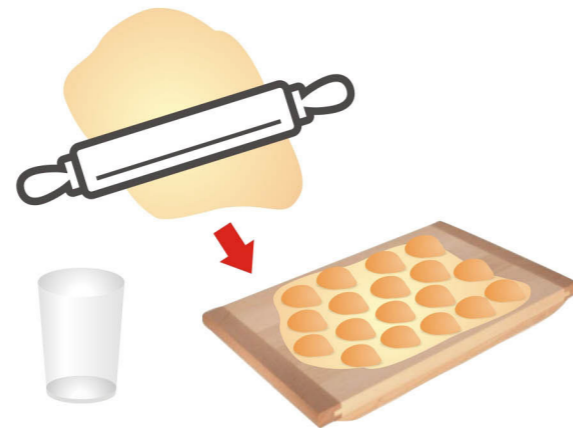
W misce wymieszać twarożek z zupą PURENA i jajkiem. Doprawić solą, pieprzem, chilli, gałką muskatołową i cynamonem. Połączyć z przypieczoną cebulką.

3



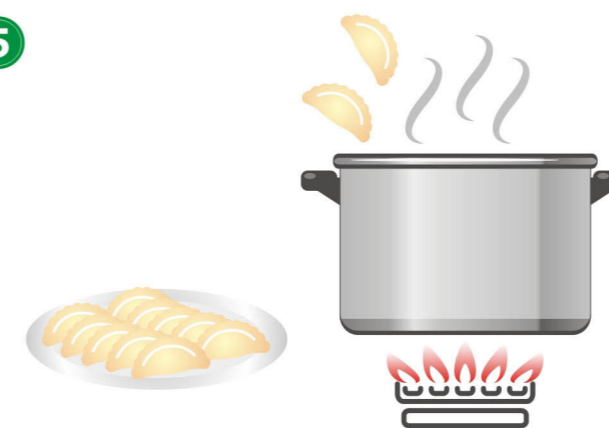
Z podanych składników zagnieść ciasto na ravioli i odstawić na 15 min.

4



Ciasto rozwałkować na cienki płąt i układać na nim porcje farszu. Przykryć drugim płatem ciasta i lekko docisnąć. Szklanką lub nożem wycinać pierożki.

5



Pierożki gotować w osolonej wrzącej wodzie do momentu aż wypłyną na górę.

6



Polać rozpuszczonym masłem szalwiowym i posypać tartym parmezanem.

