

Nudlové taštičky s pestem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 4min
Celkový čas: 34min , Porce: 4

2044 kalorií , **10 g** cukrů , **111 g** tuků , **82 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/nudlove-tasticky-s-pestem>

Příprava

Připravíme si těsto na nudlové taštičky: smícháme hladkou mouku, jedno vejce, tři žloutky, lžíci olivového oleje a půl lžičky soli. Podle potřeby můžeme přidat lžíci až dvě vody. Vypracujeme hladké těsto, které necháme 15 minut odpočinout. Na náplň smícháme ricottu a paprikovou pastu (nebo rozmixujeme grilované oloupané papriky). Osolíme a opeříme podle chuti. Nyní si připravíme pesto: smícháme bazalku, 100 ml olivového oleje, mořskou sůl, 4 stroužky česneku, 40 g piniových oříšků a vše rozetřeme. Vmícháme parmezán a ještě trošku společně podrtíme. Připravené těsto rozválíme na tenký plát. Rádýlkem nakrájíme na 4 cm tlusté pláty, které pak rozkrájíme na čtverce. Doprostřed každého čtverce dáme trochu náplně, okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem a přehneme. Spojíme a vaříme 4 minuty ve vroucí vodě. Na lžíci oleje orestujeme rozetřené dva stroužky česneku a zbylé piniové oříšky. Nudlové taštičky podáváme pokapané pestem a posypané orestovanými oříšky a česnekem.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 2 ks vejce
- 3 ks žloutků
- 140 ml olivového oleje
- 1/2 lžičky soli
- 100 g paprikové pasty
- 2 lžíce sýru ricotta
- 1 svazek bazalky
- 7 g mořské soli
- 100 g piniových oříšků
- 6 stroužků česneku
- 80 g parmezánu
- 7 g pepře

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Vegetarián, Zkušený kuchař, Hlavní chod

Tip k receptu

Italská chuťovka - náplň můžeme zvolit klidně i masovou.

