



Ravioli cu branza si cascaval

- ou - 1 buc
- faina - 2 lingura
- sare, piper,patrunjel verde - dupa gust
- branza pentru umplutura - dupa gust
- cascaval - dupa gust

Se amesteca oul batut cu sare si faina pana se formeaza o coca nu foarte moale.

Se intinde o foaie subtire ca la taitei si se taie forme(cerc, patrat) in numar par.

Se ung marginile cu putina apa si in mijloc se pune branza rasa.

Se acopera cu un alt cerc si se preseaza marginile, sa nu iasa umplutura.

Se pune apa cu sare la fiert, iar atunci cand fierbe se pun pastele rezultate.

Se tin aproximativ 8 minute, dupa care se scot cu un spumar.

Se stropesc cu putin ulei, se asezoneaza cu sare si piper iar deasupra se rade cascaval si patrunjel verde tocat.

Se poate pune si alt fel de umplutura, ciuperci, carne etc.

Pofta buna!