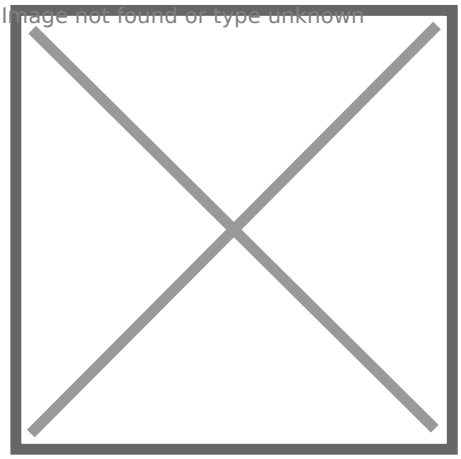


Рецепты Bravolli > Закуска

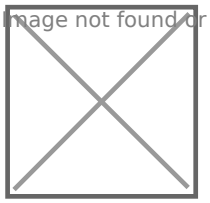
Голубцы из кейла с фаршем из птитима и морского гребешка

Сложность: Вложить душу

4 порции

30 мин

Продукты Bravolli:

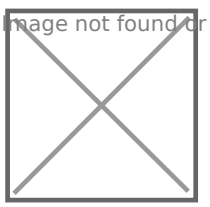


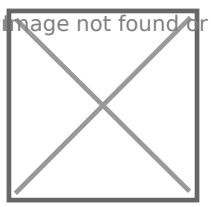
Паста Птитим

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду засыпать птитим, перемешать, варить на слабом огне 15 минут. Слить воду.
- Пока варится птитим, бланшировать листья кейла и пекинской капусты в слегка подсоленной воде 3 минуты, затем поместить в воду со льдом. Обсушить, при необходимости отбить молоточком середину листа (стебель).
- Произвольно нарезать креветки и гребешок, смешать с птитимом и моцареллой, прогреть, чтобы сыр расплавился, перемешать.
- Из полученной смеси сформировать голубцы: положить кейл, на него – пекинскую капусту, затем начинку и аккуратно свернуть. При необходимости перевязать их шпагатом (тонкой веревкой или ниткой).
- Тушить голубцы в воде или соусе 5-7 минут.
- Готовые голубцы разрезать поперек и подавать с томатным соусом.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI





Можно увеличить время тушения голубцов, чтобы кейл стал еще более мягким. Листья кейла нужно выбирать крупные и ярко-зеленые. Вместо кейла можно использовать любую капусту.