

# Красные тортеллини с рыбой, сыром и пореем в соусе из белого вина



Хедай Офаим

Рецепт из сериала «Человек земли»



5-6 порций

## Ингредиенты

### Для теста:

500 мл хорошего красного вина  
250 г пшеничной муки  
250 г муки для пасты  
1 яйцо

### Для соуса:

4 белые части порея  
100 г сливочного масла  
2 зубчика чеснока  
1 стакан сухого белого вина  
Соль, свежемолотый чёрный перец

### Для начинки:

300 г свежего филе морской рыбы  
100 г мягкого выдержанного сыра  
(бри, бюш и т.п.)  
Цедра ½ лимона  
Соль, свежемолотый чёрный перец  
Немного лимонного сока

## Приготовление

- Красное вино уварите на среднем огне до уменьшения объёма примерно вдвое. Снимите с огня и полностью остудите.
- Смешайте оба вида муки, влейте охлаждённое вино и добавьте яйцо. Замесите гладкое тесто, заверните в плёнку и уберите в холодильник минимум на 1 час.
- Для начинки мелко нарежьте рыбу и сыр. Добавьте лимонную цедру, соль, перец и несколько капель лимонного сока. Аккуратно перемешайте.
- Тесто тонко раскатайте и нарежьте квадратами примерно 6 × 6 см. В центр каждого выложите начинку, слегка смочите края вином, сложите по диагонали и плотно соедините углы, формируя тортеллини.
- Для соуса нарежьте порей тонкими кольцами и тушите в сливочном масле на среднем огне до мягкости и лёгкой золотистости. Добавьте мелко нарезанный чеснок, влейте белое вино, приправьте солью и перцем и уварите соус до лёгкого загустения.
- Отварите тортеллини в подсоленной кипящей воде до всплытия, затем варите ещё 10–15 секунд. Переложите шумовкой в соус и аккуратно перемешайте.

## Подача

Подавайте сразу, при желании посыпав свежемолотым перцем, и сопровождайте бокалом хорошо охлаждённого сухого белого вина.