

راویولی مرغ و پنیر با خمیر وانتان

سینه مرغ	۲ عدد
پنیر ریکوتا	۴۰۰ گرم
پنیر موزارلا	۱۰۰ گرم
پنیر پارمسان	۵۰ گرم
روغن زیتون	۱ ق.غ
جعفری	۲ ق.غ
ریحان	۲ ق.غ
نمک	۱ ق.چ
فلفل	۱ ق.چ
خمیر وانتان	۵۰ ورق

۱ ابتدا در یک کاسه بزرگ مرغ پخته و رشته شده را با پنیر ریکوتا، پنیر پارمسان، پنیر موزارلا، روغن زیتون، نمک و فلفل، جعفری، ریحان مخلوط کنید

۲ سپس کمی از مواد را روی خمیر وانتان یا خمیر پیراشکی یا خمیر یوفکا قرار دهید، لبه های خمیر را با روغن زیتون خیس کنید و یک لایه خمیر دیگر روی آن قرار دهید و خوب خمیرها را فشار دهید تا به هم بچسبند

۳ خمیر ها را در سینی فر چیده و سینی را در فر از پیش گرم شده در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۲-۱۵ دقیقه قرار دهید و سپس با سس مارینارا سرو کنید

۴ نوش جان (: