

# Pierogi z zielonym pesto i kozim serem



## Składniki na 4 porcje

### Ciasto

400g - mąki pszennej

100g - jajka

30g - sparzonych listków zielonej pietruszki

20g - oliwy extra virgin Vera

2szt. - żółtka

10g - soli

Zmiksować jajka z pietruszką i połączyć z resztą składników. Zostawić do odpoczynku.

### Farsz

200g - sera koziego

2szt. - żółtka

60g - tartego sera Grana Padano

30g - sera ricotta

Sól, pieprz, gałka muskatołowa

Przygotować pierogi w tradycyjny sposób, gotować 2-3 minuty w osolonej wodzie. Podawać z zielonym pesto, płatkami Grana Padano i świeżymi ziołami. Wszystko połączyć oliwą z oregano.