



Ravioly se špenátem a ricottou

Ingredience

Těsto:

hladká mouka: **200 g**

vejce: **2 ks**

olivový olej

sůl

voda

vejce na potřetí okrajů

Náplň:

čerstvý špenát: **150 g**

ricotta: **120 g**

parmazán: **80 g**

žloutky: **1 ks**

špetka muškátového oříšku

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Smícháme mouku, vejce pár kapek olivového oleje a špetku soli. Podle potřeby přidáváme do těsta po lžičkách vlažnou vodu. Hotové těsto na ravioly necháme asi hodinu odpočinout v lednici. Špenát spaříme ve vroucí vodě, necháme okapat, vymačkáme přebytečnou vodu a

pokrájíme na menší kousky. Smícháme...

Ravioly se špenátem a ricottou - recept

Smícháme mouku, vejce pár kapek olivového oleje a špetku soli. Podle potřeby přidáváme do těsta po lžičkách vlažnou vodu. Hotové těsto na ravioly necháme **asi hodinu odpočinout** v lednici. Špenát spaříme ve vroucí vodě, necháme okapat, vymačkáme přebytečnou vodu a pokrájíme na menší kousky. Smícháme špenát, ricottu, žloutek, podle chuti sůl, pepř a muškátový oříšek.

Těsto rozválíme a rozdělíme na **2 stejné pláty**. Na jeden tvoříme pomocí malé lžičky hromádky náplně tak, aby mezi sebou měly rozestupy. Těsto mezi náplní potřeme rozšlehaným vajíčkem. Přiklopíme druhým plátem těsta a rukama přimáčkneme místa, kde se má spojit těsto. Rozkrájíme na jednotlivé ravioly, které necháme vařit ve vroucí osolené vodě asi 4 minuty.

Ravioly se špenátem a ricottou na talíři posypeme strouhaným parmazánem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí