

Ravioli s ricottou, špenátem a šalvějí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

3679 kalorií , **9 g** cukrů , **181 g** tuků , **144 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/ravioli-s-ricottou-spenatem-a-salveji>

Příprava

Vejce smícháme s moukou, olivovým olejem a solí. Vypracujeme hladké těsto (v případě potřeby přidáme vodu). Dáme do lednice na 30 minut. Špenát spaříme horkou vodou a pak hned přelijeme ledovou vodou. Smícháme ho s ricottou, žloutkem, solí, pepřem a citronovou kůrou. Těsto rozdělíme na dvě poloviny a vyválíme dva pláty. Na jeden plát klademe ve stejných rozestupech pravidelně špenát. Kolem náplně potřeme žloutkem, položíme na to druhý plát těsta a zpevníme vidličkou. Rádýlkem nakrájíme (pokud je potřeba ravioli spojit, opět využijeme vidličku). Na másle osmažíme šalvějové listy. Ravioli uvaříme ve vodě, posypeme parmezánem a přelijeme šalvějovým máslem.

Ingredience

- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 300 g špenátu
- ✓ 250 g sýru ricotta
- ✓ 100 g másla
- ✓ 200 g parmezánu
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ 4 ks vejce
- ✓ 1 ks žloutku
- ✓ 10 listů šalvěje
- ✓ 1 lžíce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

