

Těstoviny se špenátem a ricottou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Celozrnných špaget 500 g
- Panenský olivový olej 4 lžíce
- Česnek, pokrájený na plátky 3 stroužek
- Špenát, opláchnutý a odkapaný 400 g
- Rozinky, spařené 30 g
- Citronová šťáva 1 lžička
- Opražených piniových oříšků 50 g
- Ricotta 130 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu. Scedte; trochu vody, v níž se vařily, si ponechte.
2. Větší část oleje rozehřejte v hluboké pánvi nebo širším kastrolu a dozlatova osmažte plátky česneku. Vsypete rozinky a všechnen špenát (bude se ho zdát hodně, ale zavadne a objem se značně zmenší), osolte a opepřete a za občasného promíchání vařte dvě minuty.
3. Pánev se špenátem stáhněte z ohně, zastříkněte citronovou šťávou, přidejte zbylý olej a pinie nebo

mandle. Promíchejte se špagetami; pokud je směs příliš suchá, zvláčněte ji trochou vody z těstovin. Krémový sýr rozdělte vidličkou na menší kousky a vmíchejte do těstovin.