

Makaróny se špenátem a ricottou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- makaróny 400 g
- ricotta 150 g
- **Na špenátovou směs**
- mladá špenát 400 g
- rozinky 50 g
- slunečnicové semínka 3 lžíce
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Makarony uvaříme ve vroucí osolené vodě al dente (na skus), scedíme je a necháme okapat
2. V hlubší pánvi na rozehřátém oleji orestujeme oloupané, na plátky nakrájené stroužky česneku, přisypeme omyté rozinky a směs semínek, pak chvíli vše restujeme, ale musíme dávat pozor, aby se semínka nepřipálila
3. Potom přidáme opraný okapaný špenát, osolíme, opepříme a promícháme
4. Nakonec do špenátové směsi přidáme uvařené makarony, rozdrobenou ricottu, promícháme a podáváme.

Doporučení:

Pro výraznější chuť můžeme přidat nasekanou chilli papričku nebo nakrájená sušená rajčata.

