

Těstoviny s ricottou a špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Těstoviny penne 200 g
- Čerstvá ricotta 125 g
- Sůl 3 špetka
- Čerstvý baby špenát 1 balení
- Citronová šťáva 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Bazalka 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Parmazán 3 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Uvařte 200 g krátkých těstovin (penne), slijte je a zamíchejte k nim 125 g čerstvé ricotty. Osolte, smíchejte s čerstvým baby špenátem, šťávou z 1 citronu, olivovým olejem, bazalkou a čerstvě mletým černým pepřem. Podávejte s parmazánem.