

Pipe rigate v salse verde

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špenátové listy 200 g
- Ricotta 200 g
- Parmazán 1 lžíce
- Mléko 100 ml
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Těstoviny pipe rigate 320 g
- Pepř 4 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V osolené vodě uvařte 200 g špenátových listů, scedte, vymačkejte a najemno nasekejte. Dejte je do mísy spolu s 200 g ricotty, lžící parmazánu, špetkou muškátového oříšku, osolte, míchejte a přilijte asi 100 ml mléka, abyste získali krém. Smíchejte s pipe rigate nebo jinými trubkami a na talířích posypte pepřem a strouhaným parmazánem.