

Krémové ořechové „pesto“

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- vlašské ořechy 100 g
- hladkolistá petržel 2 hrnek
- sýr ricotta 140 g
- crème fraîche 250 g
- citrónová šťáva 1.2 ks
- vločková mořská sůl 1 špetka
- čerstvě namletý pepř 1 špetka
- ravioli s ricottoou a špenátem 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Všechny ingredience dejte do mixéru a mixujte, dokud nevznikne jemná hmota.

2

Dejte vodu do velkého hrnce a uveďte ji do varu. Vařte ravioli podle návodu na obalu. Slijte je, až budou uvařené, nechte je okapat a vraťte zpátky do hrnce.

3

Přidejte do hrnce omáčku a dobře promíchejte, aby se všechny kousky těstovin dobře obalily. Teplota těstovin by měla být dostatečná, aby se dobře obalovaly, ale při příliš husté omáčce je možné vše trochu prohřát.

4

Podávejte hned se solí a pepřem na dochucení a čerstvě nastrohaným parmezánem.

Poznámka:

pro ještě lepší chuť můžeme crème fraîche nahradit půl hrnkem řeckého jogurtu a půl hrnkem smetany