



10 min.

Ravioli med ricotta, spinat og grønne bønner

Ravioli med ricottasauce og citron. Serveres med sprød salat.

Ravioli med ricotta, spinat og grønne bønner

Ravioli

- 1 Kom ravioli i en gryde med spilkogende, saltet vand, og kog dem al dente, ca. 3 min. Afdryp, men gem kogevandet.

Ricottasauce

- 2 Snit evt. spinat groft, og halvér citron.
- 3 Varm olie op på en pande, og steg spinat og grønne bønner i 2-3 min. Tilsæt 3-4 dl kogevand fra pasta, og kog op i 2-3 min.
- 4 Tilsæt ricotta, og vend det godt rundt over varmen, til sauce er cremet, ½-1 min. Smag til med salt, sort peber og lidt citronsaft.

Salat

- 5 Halvér evt. tomater, og snit salat groft. Vend salat og tomater sammen, og smag til med lidt olivenolie og en smule eddike.

Servering

Anret ravioli i dybe tallerkener, og vend sammen med ricottasauce. Dryp med citronsaft, og krydr med lidt ekstra sort peber. Servér salaten til.

Inden du går i gang

Sæt vand over til ravioli, og skyl frugt og grønt.

Ingredienser / 4 pers.

500g ravioli (2 pakker)
200g spinat
1 citron
300g haricots verts
1 bæger ricotta
500g cherrytomater
1 salat
Olivenolie
Salt
Sort peber
Eddike (fx æbleeddike)

