

heute gibt es...

Rotoli di pasta con spinaci e ricotta



Ingredienti: (Per 4 persone)

- Passata 500ml
- 1 cipolla
- 500g di pasta pasta fresca
- 500g TK-Spinat
- 500g Ricotta
- Parmigiano
- Olio d'oliva
- Noce moscata
- Basilico
- Sale e pepe

Preparazione:

1. Buccia di cipolla, dadi e saltarli in una padella con un filo d'olio.
2. Le passata aggiungono, condire con sale, qualche foglia di basilico e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Una volta che questo è fatto mettere da parte.
3. Scongela Nel frattempo, gli spinaci surgelati in un pentolino a fuoco basso per circa 10 minuti mescolando.
4. Poi spremere gli spinaci, in modo che l'acqua in eccesso viene rimosso.
5. Dare spinaci e ricotta in una ciotola, condire con noce moscata, sale e pepe e mescolare bene il tutto.
6. Ora la pasta in circa 16 strisce con taglio 10 x 25 cm.
7. Ora è il momento di riempire:
Mettere uno dei rettangoli di pasta con il lato minore di te, lascia circa 2 cm di spazio nella parte superiore del rettangolo, distribuire una generosa - larga circa 3 cm - Strisce trasversali di riempimento sulla pasta, bagnato con un pennello alla fine del rettangolo con poca acqua, poi rotolo - a partire da voi - la pasta al fine vuoto. Finito!
8. Eseguire la stessa procedura con la pastella rimanente.
9. Stendere in una teglia con circa 20 cm di diametro metà della salsa di pomodoro. Split conseguenza Quando si utilizzano 4 moduli più piccoli, la salsa.
10. Ora dividere ogni matterello in ogni 3 ruoli minori e quindi messi in teglia, che il riempimento può essere visto da sopra. Questo si fa ora con tutti i ruoli fino a quando l'intero stampo è pieno.
11. distribuire la salsa di pomodoro rimanente sulla pasta, cospargere di parmigiano e cuocere in forno preriscaldato a 180 ° C per circa 25-30 minuti.