

Zeleni ravioli s rikotom

Autor: Eva



Zeleni ravioli s [rikotom](#) .

Sastojci

ZA TIJESTO:

400 g brašna

pola čaše mlijeka

200 g špinata

4 jaja

ZA NADJEV:

peršin

bosiljak

300 g rikote

50 g ribanog parmezana

sol

mušklatni oraščić

ZA ZAČIN:

maslac

mušklatni oraščić

Način pripreme

Špinat očistite i operite.

Skuhajte špinat u malo vode.

Iscijedite ga i isjeckajte.

Pripremite list tijesta na uobičajeni način.

dodajte tijestu špinat da biste ga obojili u zeleno.

Pripremite nadjev: sitno isjeckajte peršin i bosiljak, dodajte jaja, smrvljenu rikotu, ribani parmezan, sol i malo mljevenog mušklatnog oraščića.

Mlješajte dok ne dobijete glatku i ravnomjernu smjesu.

Izrežite list tijesta na krugove promjera oko osam centimetara.

Na svaki krug stavite nadjev.

Presavijte tijesto stvarajući polumjesec i pritisnite dobro rubove.

Raviole kuhajte u vreloj vodi pet minuta, ocijedite i začinite s rastopljenim maslacem i muškatnim oraščićem.

Zatvorite raviole u tuljac (od aluminijske folije) i stavite ih 12 minuta u pećnicu na 180 °C.

Ostale napomene

Dobar tek ;-))

Vrijeme pripreme	1 sat i 30 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie	787	Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	