

# Spenótos-ricottás tészta

Egyszerű spenótos-ricottás tészta, amit pár alapanyagból is tökéletesre készíthetsz.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 25 perc

Adag: 4

Főétel

## HOZZÁVALÓK

|                    |
|--------------------|
| 2 tojás            |
| 200 g ricotta      |
| 300 g spenót       |
| 300 g tészta       |
| 2 gerezd fokhagyma |
| 1 vöröshagyma      |
| Só                 |
| Bors               |
| Sajt               |

## ADATOK

|            |            |
|------------|------------|
| Szerző     | briguli    |
| Publikálva | 2026.02.02 |

## ELKÉSZÍTÉS

**1.**

1 tojást megfőzünk és apróra vágjuk.



**2.**

A ricottát összekeverjük 1 tojással és sózzuk, borsozzuk.



**3.**

A vöröshagymát apróra vágjuk és megpirítjuk. Hozzáadjuk a 2 gerezd fokhagymát aprítva majd a spenótot. Pár percig pirítjuk majd mehet hozzá a kikevert ricotta.



**4.**

A tésztát sós vízben al dente főzzük.



**5.**

Végül összeöntjük a spenótot, tésztát és megszórjuk a főtt tojással és ízlés szerint sajttal.



**6.**

180 fokon körülbelül 25 perc alatt készre sütjük.

