



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ravioli med spinat, ricotta og salsicciakjøttdeig

Ravioli

1 pakke Ravioli med ricotta og spinat
1 l vann ^B

Salsicciakjøttdeig

1 stk sjalottløk
50 g spinat
275 g salsicciadeig
½–1 pakke røkt paprikakrydder
1 dl vann ^B

Salat

1 stk tomat
60 g ruccola
½–1 pakke balsamicovinaigrette

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Ravioli:** Kok opp omtrent 1 liter lettsaltet vann en kjele.
- 2. Salsicciakjøttdeig:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Skyll spinaten. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 2–3 minutter.
- 3. Salsicciakjøttdeig, fortsettelse:** Tilsett sjalottløken og 1 dl vann, og stek videre i 1 minutt. Ha i spinaten, og stek det hele videre i 1 minutt, til spinaten har falt litt sammen. Skru ned til lav varme. Smak til med salt, pepper og ønsket mengde av paprikakrydderet. Bland godt, og la det hele stå på lav varme frem til servering.
- 4. Ravioli, fortsettelse:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 5. Salat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll ruccolaen. Bland tomaten, ruccolaen og balsamicovinaigretten i en liten salatbolle.