



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Spinat/ricotta-ravioli med bacon, cremede svampe og peberfrugt

Cremede svampe

1 stk gul peber
100 g champignoner
1 stk rødløg
½ pk purløg, frisk
1 dl creme fraiche 18%

Tortelini

250 g ravioli med ricotta og spinat
¼ dl kogevand ^b

Bacon

150 g bacon

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med letsaltet vand i kog.
2. **Cremede svampe - forberedelse:** Skyl og rens peberfrugt og svampe. Pil løg og skær det hele i skiver. Skyl og hak purløg fint.
3. **Ravioli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Gem lidt af pastavandet, før du hælder vandet fra.
4. **Bacon:** Varm en pande op til høj varme. Steg bacon i 4-5 min. til det er gyldent og sprødt.
5. **Cremede svampe:** Kom løg, peberfrugt og svampe på panden og steg videre i 2-3 min. til grøntsagerne er let gyldne. Vend creme fraiche og pastavand i og giv det et hurtigt opkog. Smag til med salt og peber og vend purløg og pastaen i saucen.