

Makaron ze szpinakiem i serem ricotta



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron kokardki	500 g
ser ricotta	250 g
szpinak	150 g
sól, pieprz	
Gałka muszkatołowa cała Prymat	
oliwa	1 łyżka
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron gotujemy wg wskazówek na opakowaniu. W międzyczasie umyty i osuszony szpinak siekamy. Podsmażamy przez parę minut na patelni z rozgrzaną oliwą. Dodajemy przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku. Zdejmujemy patelnię z palnika i dodajemy ser.
- KROK 2 Mieszamy wszystkie składniki i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i świeżo startą gałką muszkatołową. Szpinak z serem mieszamy z gorącym, odcedzonym makaronem i podajemy
- KROK 3 Makaron ze szpinakiem i serem ricotta