

## Ravioli z ricottą i szpinakiem



Poznaj przepis na...



## Ravioli z ricottą i szpinakiem w sosie pomidorowym z bazylią

### Ilość:

1 opakowanie

20 g

60 ml

1 puszka (400g)

16 listków

60 g

do smaku

### Składniki:

ravioli z ricottą i szpinakiem

Laura & Lui (250 g)

cebuli

oliwy z oliwek

pulpy pomidorowej

listków bazylii

tartego parmezanu

sól

### Sposób przygotowania:

Zagotuj 2,5 l wody. Posól (15 g soli/l). Wrzuć zamrożone ravioli do wrzącej wody i gotuj ok. 5-6 minut od ponownego zagotowania. Na patelni rozgrzej oliwę, podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj pulpę pomidorową, bazylię i chochelkę wody z gotujących się ravioli. Gotuj przez ok. 5 minut. Następnie dodaj ugotowane ravioli do sosu, posyp parmezanem i wymieszaj.

**Danie gotowe – buon appetito!**