Agnolotti Ricotta E Spinaci Decorati Con Ravanelli

Lavorare farina, uovo, sale e pepe. Stendere la pasta col matterello e tagliarla a quadrati. Sbollentare gli spinaci e stemperarli con la ricotta e sale. Farcire con essi gli agnolotti e farli bollire. Saltarli poi in padella con pomodoro fresco, olio, aglio e basilico.

Ingredienti

150 G Farina
1 Uovo
Formaggio Parmigiano
Sale
Pepe
150 G Ricotta
200 G Spinaci
3 Pomodori
1 Spicchio Aglio
Basilico
Olio D'oliva Extra-vergine
5 Ravanelli

Note

Preparazione: 60 minuti.