
AGNOLOTTI RICOTTA E SPINACI DECORATI CON RAVANELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina
- 1 uovo
- formaggio parmigiano
- sale
- pepe
- 150 g di ricotta
- 200 g di spinaci
- 3 pomodori
- 1 spicchio di aglio
- basilico
- olio d'oliva extra-vergine
- 5 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.