

Agnolotti ricotta e spinaci decorati con ravanelli

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

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

Preparazione

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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>