



Szpinakowy smakołyk z pomidorami i papryką

Składniki

Do przygotowania smakołyku: 150 g mąki 00 100 g ziemniaków 100 g startego sera parmezan 400 g Cirio krojonych pomidorów 2 zębki czosnku 30 g masła 150 ml świeżej śmietany Sól i pieprz 500 g świeżego sera ricotta 150 g gotowanego szpinaku 3 jajka gałka muskatołowa, sól
Na sos: 2 żółte papryki 2 łyżki oliwy Pęczek bazylii 100 ml bulionu 100 g startego sera parmezan

Przygotowanie

1. Ziemniaki obrać i ugotować w garnku, w osolonej wodzie.
2. Uartą masę ziemniaczaną przełożyć do miski.
3. Szpinak zmielić w maszynce aż do postaci kremu i dodać do miski z ziemniakami, dodać mąkę, ser ricotta, parmezan oraz szczyptę soli i wszystko razem wymieszać.
4. Z masy ulepić małe kulki i wstawić je do lodówki na 30 minut.

Przygotowanie sosu:

Obrany czosnek podsmażyć na maśle na patelni, dodać oliwę, paprykę oraz krojone pomidory Cirio, dodać nieco bulionu, śmietany, soli i pieprzu i gotować sos przez ok. 10 minut.

Ugotować szpinakowe kulki w osolonej wodzie, podawać z sosem i parmezanem.

