

Risolino zapečené s rajčaty a špenátovou ricottou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Nejprve uvaříme těstoviny podle pokynů na balení, dobře je propláchneme. Do sýru ricotta vmícháme žloutek, parmazán (2 PL), spařený vymačkaný špenát a dochutíme jej muškátovým mletým oříškem a solí. Do máslem vymazané zapékací misky vložíme na půlku rozříznutá cherry rajčátka, přidáme vrstvu těstovin, na ně nandáme ricottu se špenátem a nakonec vše zalijeme řídkou bešamelovou omáčkou (máslová jíška zalitá mlékem a ochucená solí a muškátovým mletým oříškem). Vše dáme na 20 minut zapéct do trouby vyhřáté na 180 stupňů a můžeme servírovat.

Ingredience

- Rajčata - 200 g
- Jedlá sůl - 3 g
- Parmazán 100 g - 25 g
- Špenátové listy - 100 g
- Bezlepková mouka Nomix 500 g - 20 g
- Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l - 200 g
- Žloutek - 28 g
- Pepř černý mletý 20 g - 1 g
- Krajanka máslo 250 g - 40 g
- Krajanka žervé 100 g - 150 g
- Řepkový olej 250 ml - 5 g
- Rýžové těstoviny bezlepkové RISOLINO Premium 300 g - FUSILLI YELLOW - 200 g
- Muškátový ořech celý 9 g - 0.5 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

