

Årstidernas ravioli med ricotta, spenat och gröna bönor

Ravioli med ricottasås och citron. Serveras med krispig sallad.

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 10 min.

Ingredienser:

500 g ravioli (2 förpackningar)

200 g spenat

1 citron

300 g gröna bönor

1 burk ricotta

500 g körsbärstomater

1 sallat

Olivolja

Salt

Svartpeppar

Vinäger (t.ex. äppelcidervinäger)

1. Lägg raviolin i en kastrull med kokande, saltat vatten och koka dem al dente, ca 3 minuter. Häll av, men spara kokvattnet.
2. Hacka spenaten grovt, och halvera citronen.
3. Hetta upp oljan i en stekpanna och stek spenaten och gröna bönor i 2-3 min. Tillsätt 3-4 dl kokvatten från pastan och låt koka i 2-3 minuter.
4. Tillsätt ricottan och rör om ordentligt över värme tills såsen är krämig, 1/2-1 min. Smaka av med salt, svartpeppar och lite citronsaft.
5. Gör salladen. Om det behövs, halvera tomater och grovstrimla sallaten. Blanda ihop sallat och tomater och smaksätt med lite olivolja och vinäger.