

Зелена паста

4 Порции

СЪСТАВКИ

За пастата:

400 г **брашно за паста**

3 **яйца**

200 г бейби спанак

100 г естрагон

2 с. л. вода

сол

За соса:

250 г **сирене рикота**

50 мл зехтин

50 г **бадеми**

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Пригответе бейби спанака и естрагона в тиган на среден огън (6) за около 5 минути.

Пасирайте добре сместа от спанак и билки в блендер и я оставете да изстине.

За пастата сложете брашното върху работната повърхност и направете кладенче.

Отделете жълтъка от белтъка и поставете в центъра на кладенчето. Добавете сместа от спанак и билки и овкусете със сол.

(продължава)

Зелена паста

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Замесете всичко на твърдо тесто. Ако тестото все още лепне, добавете малко брашно. Увийте в стреч фолио и поставете в хладилник за поне 30 минути.

Разделете тестото на 2-3 порции, набрашнете добре и разточете с машина за паста на кори с дебелина 3 мм.

Поръсете между блатовете с брашно и нарежете на панделки.

За съхранение оформете малки гнезда и отново поръсете с брашно.

Непосредствено преди хранене я поставете във вряща вода за 3 минути. Завършете с рикота, зехтин и нарязани бадеми и се насладете!

