

Caramelle ricotta e spinaci



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde

RUHEN LASSEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

Gezacktes Teigrad

Spritzsack mit glatter Tülle von ca. 13 mm
Ø

1 Portion Teig, gemäss Grundrezept
"Caramelle di pasta"

CARAMELLE

1 x Caramelle di pasta für 4 Personen, siehe
Caramelle di pasta (Grundrezept)

FÜLLUNG

½ Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL Butter

200 g Blattspinat

Salz, Pfeffer

200 g Ricotta, abgetropft

2 Eigelb

40 g Sbrinz AOP, gerieben

Salz, Pfeffer

1 Ei, verquirlt

16 Salbeiblätter

20 g Butter

ZUBEREITUNG

TEIG

Zubereiten gemäss Grundrezept "Caramelle di pasta"

FÜLLUNG

Zwiebel und Knoblauch in der heissen Butter
andämpfen. Spinat dazugeben, mitdämpfen, bis der
Spinat zusammengefallen ist, würzen, abkühlen
lassen. Spinat fein hacken. Ricotta mit Eigelb und Käse
daruntermischen, würzen. In den Spritzsack füllen.

FORMEN

Füllen gemäss Grundrezept "Caramelle di pasta"

FERTIGSTELLEN

Salbeiblätter in der heissen Butter knusprig braten.
Caramelle in leicht siedendem Salz- wasser 3–4
Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle
vorsichtig herausnehmen, abtropfen lassen. Caramelle
mit der Salbeibutter mischen.