

# 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 sallad

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 panna och stek spenaten och haricots verts i 2-3 min. Tillsätt 3-4 dl kokande vatten från pastan och låt koka i 2-3 minuter.
4. Tillsätt ricottan och rör om ordentligt över värmen tills såsen är krämig, 1/2-1 min. Smaka av med salt, svartpeppar och lite citronsaft.
5. Gör salladen. Halvera om det behövs tomater och grovhacka sallad. Blanda ihop sallad och tomater och krydda med lite olivolja och lite vinäger.