

## **Foglie d`ulivo agli spinaci**

### **Zutaten:** (für 6 Personen)

500g Pasta Foglie d`ulivo agli spinaci  
6 Teel. Olivenpaste  
500g Frische Ricotta (z.B. von Galbani)  
Olivenöl nach Bedarf  
entsteinte schwarze Oliven (alternativ)  
Salz nach Bedarf

### **Zubereitung:**

- 1) Legen Sie die Ricotta in einer Rührschüssel vor und mischen mit einem Schneebesen portionsweise die Olivenpaste unter, damit eine sämige weiche Creme entsteht – Olivenöl und evtl. etwas Wasser nach Bedarf unterrühren, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.
- 2) Die Pasta parallel in Salzwasser al dente kochen und nach dem Abtropfen mit der Ricottacreme verrühren.
- 3) Nun kann man noch nach belieben nach Belieben entsteinte schwarze Oliven unterrühren

***Dazu paßt hervorragend ein würziges italienische Weißbrot und ein Glas leichter Rotwein!***

Vino e olio da Giuseppe  
Josef Schönlinner  
Kohlstatt 6  
83119 Obing  
Tel 08624-4580

[www.vinocolio-online.de](http://www.vinocolio-online.de)