



## JERNEJ KITCHEN

# PEČENE TESTENINE S ŠPINAČO IN RIKOTO

Pečene testenine s špinačo in rikoto so zlato zapečene, slastne in pripravljene v eni uri. Preprost recept za hitro družinsko kosilo med tednom.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

### PARADIŽNIKOVA OMAKA S TESTENINAMI

- 3 žlice olivnega olja
- 3 stroki česna
- 2 vloženi pečeni rdeči papriki
- 4 posušeni paradižniki
- 1 čajna žlička origana
- 400 g sesekljanih paradižnikov (v pločevinki)
- 200 g pasiranega paradižnika (v pločevinki)
- 320 g poljubnih testenin (penne, polžki...)
- 1 žlica sesekljanega peteršilja

### ŠPINAČNI NADEV

- 60 g sveže špinače
- 150 g rikote (ali pasirane skute)
- 2 žlici olivnega olja
- 1/4 žličke muškarnega oreščka

### POSIP

- 30 g parmezana (ali drug trdi sir)
- 20 g drobtin

### PARADIŽNIKOVA OMAKA

Najprej pripravimo paradižnikovo omako. Večjo ponev z olivnim oljem pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo sesekljan česen, sesekljano vloženo rdečo papriko, sesekljane posušene paradižnike in origano. Pražimo 3-4 minute, občasno premešamo. Dodamo sesekljane paradižnike in pasiran paradižnik. Začinimo s soljo in poprom, premešamo in ob rahlem vretju kuhamo 15 minut, oziroma tako dolgo, da se omaka zgosti. Na koncu v omako vmešamo še sesekljan peteršilj.

### SKUHAMO TESTENINE

Medtem, ko se paradižnikova omaka kuha, skuhamo testenine po navodilih iz embalaže. Pazimo, da so testenine kuhane al dente. Prihranimo 120ml vode, testenine pa odcedimo. Pečico segrejemo na 200 °C.

### ŠPINAČNI NADEV IN POSIP

V multipraktiku (ali s paličnim mešalnikom) premešamo špinačo, rikoto (ali pasirano skuto), olivno olje, muškarni orešek, sol ter poper. Nekajkrat na hitro premešamo, da se sestavine povežejo in nastane gosta zmes. V ločeni skledi premešamo nariban parmezan (ali drug trdi sir) in drobtine.

### NASVET

V kolikor nimamo multipraktika ali paličnega mešalnika, špinačo dobro sesekljamo s kuhinjskim nožem in v skledi premešamo vse sestavine.

### PRIPRAVIMO TESTENINE S ŠPINAČO IN RIKOTO

Pripravimo globok pekač velikosti 20 cm x 25 cm. Odcejene

125 g mocarele

## TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

lonc za testenine

multipraktik ali palični mešalnik

globok pekač 20 cm x 25 cm

testenine ter prihranjeno vodo od kuhanja testenin damo v paradižnikovo omako in premešamo, da se sestavine povežejo. Polovico paradižnikove omake s testeninami razporedimo po pekaču. Čez testenine razporedimo špinačno mešanico. Ponovimo postopek s preostalimi testeninami v paradižnikovi omaki in po vrhu nadrobimo mocarelo ter posujemo še z mešanico parmezana in drobtin.

## SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Pekač s testeninami prestavimo v pečico na srednjo rešetko. Pečemo 25 minut pri 200 °C, oziroma tako dolgo, da nastane zlato rjavo zapečena skorjica. Pečene testenine s špinačo in rikoto razporedimo med štiri krožnike. Poljubno posujemo s sesekljanim peteršiljem in postrežemo.