



Tortellini seentega



Valmistusviis

Keetke tortellinid soolases vees kuni need on al dente. Praadige spinatit võis, lisage küüslaugupasta, valage peale koor, lisage juustukaste. Maitsestage muskaatpähkli, soola ja pipraga. Serveerige kastmega ja puistake peale riivitud parmesani juustu. Kaunistage värskete basiilikulehtedega.

Ingredients

Spinatilehed (2,5 kg)	50 g
Tortellini seentega	200 g
Koor keetmiseks	100 ml
Juustukaste	50 g
Parmesani juust	25 g
Küüslaugupasta	maitseks
Laktoosivaba või	20 g
Sool ja muskaatpähkel	maitseks
Valge pipar	maitseks