

# Tortelini punjeni nadjevom od špinata i ricotta sira



- 250 g **mladog špinata**
- 1 režanj češnjaka
- 50 g luka (1/2 glavice)
- 100 g maslaca
- ½ DL [maslinovog ulja](#)
- 100 g parmezana
- 250 g **ricotta sira**
- 2 žutanjka
- 1 MŽ soli
- ¼ MŽ mljevenog papra
- ¼ MŽ muškarnog oraščića
- 10 listića [kadulje](#)

**Tijesto za torteline** (cca 18 komada) napravite od 300 g glatkog brašna, 3 jaja, 2 VŽ ulja i 1 MŽ soli po ovom [receptu](#) za tjesteninu.

Umjesto običnog ulja u receptu, možete uzeti maslinovo ulje. Sam postupak proizvodnje tijesta je isti.

**Mladi špinat** nije potrebno kuhati, samo ga operite i osušite, te ga potom sitno nasjeckajte. Bitno ga je istisnuti rukom, da iz njega izađe suvišna voda. Smrznuti **špinat** samo otopite.

Ako ne radite sa mladim ili smrznutim špinatom, **listove špinata** operite te potom kratko pofurite, samo da se skroz opuste. Ne smiju se raspadati. Nasjeckajte ga i stisnite rukama svu vodu iz njega.



**[Savijet]** Špinat, ali i druge salate najjednostavnije možete osušiti nakon pranja u [sušilici za salatu](#). Ako nemate sušilicu oprane listove stavite u krpu, krpu skupite za krajeve u jednu ruku, te zavrtite. Suvišna voda od pranja će biti izbačena. Nemojte to raditi u kuhinji, nego nad kadom u kupaoni ili vani na terasi ili balkonu.

**[/Savijet]**

## **Nadjev za torteline sa ricottom i špinatom**

Rastopite i ugrijte 1/3 maslaca sa maslinovim uljem, ne smije postati smeđi.

Dodajte sitno sjeckani luk i prodinstajte dok luk ne požuti. Umješajte kroz presu protisnuti

češnjak i nasjeckane listove špinata. Kratko (1-2 min) poržite na laganoj vatri. Maknite na stranu.

U posudi izmješajte **ricottu**, [parmezan](#) i 1 žutanjak, te dodajte poprženi **OHLAĐENI** špinat. Začinite solju, paprom i svježim ribanim [muškatnim oraščićem](#). Sve izradite u glatku masu, **nadjev za torteline**.

### Izrada tortelina

Izvadite **tijesto za torteline** iz hladnjaka te ga razvaljajte valjkom ili u mašini za tijesto na cca. 2-3mm. debljine.

Imate li [formu za rezanje tortelina](#) nastavite ovako:

Izvaljano **tijesto za torteline** razrežite u trake 1 cm. šire nego vaša forma za **izrezivanje tortelina** (cca. 10-tak cm [široke trake tijesta](#)).

Premažite donju polovicu tijesta sa žutanjkom. Podijelite **nadjev od špinata i ricotte** tako da ostane sa svake strane 1 cm do ruba. Ne pretjerujte sa količinom nadjeva od špinata i **ricotta sira**, na moju **veličinu tortelina** 1 puna mala žlica. Poklopite tijestom, prstom lagano otisnite okolo tako da vidite do kuda dolazi nadjev. Nadjev ne smije doći na rub gdje režemo **torteline**, inače se na tom mjestu otvarati pri kuhanju.

Izrežite **torteline** vašom šablonom.



Nemate li šablonu odnosno formu za izrezivanje **tortelina**, **torteline** izrežite na sljedeći način:

Iz tjesta izrežite cca. 16, (zavisi od promjera par više ili manje) u promjeru 8 cm velikih, komada **tijesta za torteline**.

8 komada premažite žutanjkom i u sredinu stavite smjesu špinata i **ricotta sira**. Poklopite tijestom i vilicom dobro utisnite rubove da se ne otvore pri kuhanju.



Torteline punjene **ricottom i špinatom** spustite u kipuću, zasoljenu vodu te kuhajte (ne smije kipiti) 8 minuta.

U vodu možete dodati malo ulja (da se ne ljepe) ili kuhati u dovoljno velikoj posudi uz stalno mješanje. Izvadite **torteline sa nadjevom od špinata i ricotta sira**, te ih ocijedite.

U međuvremenu na maslacu (neka se samo zapjeni) kratko prepržite listiće **kadulje**, dodajte **torteline** te ih poržite dok ne dobiju žućkastu boju.

**Torteline sa nadjevom od ricotta sira i špinata** servirajte obaveno na ugrijanim tanjurima, pokapane maslacem i kaduljom od prženja.

www.moja-kuhinja.com