

## Ravioli met Parrano en spinazie

Aantal personen: 4

Tijd: 20 minuten

Enig idee hoeveel verschillende pastasoorten er zijn? Even Googlen levert getallen op in de grootte van 'meer dan 300' tot 'meer dan 700'. Al zou de waarheid in het midden liggen, dan weet je: pasta is er dus werkelijk in alle soorten en maten. Van Cannelloni, fusilli, lasagne en linguini tot maccheroni, penne, spaghetti en tortellini. Ravioli hoort ook in dit rijtje thuis. Deze gevulde deegkussentjes danken hun naam waarschijnlijk aan het Genuenese woord voor 'restant'. Oorspronkelijk werd deze pasta gevuld met 'kliekjes' van eerdere maaltijden. Tegenwoordig koop je ze gevuld, wel zo makkelijk.

### Bereidingswijze

1. Kook de ravioli in kokend water met wat zout volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Snijd ondertussen een teentje knoflook fijn en roerbak deze met de spinazie in wat olijfolie. Niet te lang op het vuur laten staan, want dan wordt je spinazie papperig. Tip: Wanneer je de spinazie kookt, heb je er geen 'last' van: het ruwe mondgevoel dat veroorzaakt wordt door een bepaald zuur uit de spinazie. Bij roerbakken blijft dit zuur echter achter in de spinazie, door het ontbreken van kookvocht. Een klein scheutje room door de geslonken spinazie zorgt ervoor dat dat onaangename gevoel verdwijnt.
3. Giet het water af en schep de roergebakken spinazie door de warme pasta. (Dus niet afspoelen met koud water).
4. Breng de ravioli op smaak met versgemalen peper en bestrooi rijkelijk met de Parrano Snippers.

*Buon appetito!*



### Ingrediënten

80 gram Parrano Snippers  
500 gram verse spinazie  
1 teentje knoflook  
150 gram verse ravioli naar keuze  
(kip, vlees, kaas)  
olijfolie  
versgemalen peper