

Taljatele sa rikota sosom i spanaćem i biskviti od rikote

Taljatele sa rikotom i spanaćem

400 g taljatela
100 g mesnate slanine
500 g mladog spanaća
200 g rikota sira
50 g krupno seckanih oraha
50 g rendanog parmezana
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
10 čeri paradajza
10 g suvih vrganja
2 dl pavlake za kuvanje
4 kašike maslinovog ulja
1 kašičica suvog začina
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera

Biskviti

250 g brašna
200 g šećera
200 g rikota sira
100 g mlečnog margarina
1 jaje
1 kesica vanilin šećera
 $\frac{1}{2}$ kesice praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
glazura za kolače

Način pripreme

1. **Taljatele sa rikotom i spanaćem:** U tiganju na zagrejanom ulju propržiti slaninu isečenu na tanke kriške, zatim dodati sitno seckan i beli luk, čeri paradajz isečen na polovine, usitnjene vrganje i orahe. Pržiti dok luk ne omekša. Dodati spanać i dobro promešati. Pržiti dok spanać ne omekša 2-3 minuta. Dodati isitnjenu rikotu, neutralnu pavlaku, i začiniti. Mešatina tihoj vatri dok se dok se ne dobije kompaktan sos.

2. Testeninu skuvati u slanoj ključaloj vodi prema uputstvu na ambalaži, 6 minuta i zatim ih ocediti. U testeninu sipati sos. Sve dobro promešati. Servirati sa rendanim parmezanom.

3. **Biskviti:** U posudi za mešanje mikserom umutiti šećer, vanilin šećer i margarin dok se ne sjedine. Dodati rikotu, nastaviti mešanje, pa dodati jaje.

Mešati dok se sve dobro ne sjedini. Uz stalno mešanje dodati suve sastojke (brašno, prašak za pecivo i so) i mešati sve dok se ne dobije kompaktno testo. Po potrebi dodati brašna da bi testo moglo da se mesi rukama.

4. Napraviti loptice veličine oraha i rasporediti ih po plehu obloženim paprom za pečenje. Napraviti razmak između loptica, jer se biskviti šire pri pečenju. Peći na 180 stepeni oko 10 minuta. Ostaviti biskvite da se ohlade i preliti glazurom.