



Ricotta-Spinat Triangoli

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

4.06 kg Mehl	Weissmehl
32.5 Stück Eier	
1.75 dl Olivenöl	Pastateig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eier und Öl zugeben, verrühren und 5-8 min zu einem elastischen Teig kneten. Bei Bedarf wenig Wasser zugeben. Zugedeckt 30 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.
16.3 Stück Knoblauchzehen	gehackt
325 g Bratbutter	
3.25 kg Spinat	Blattspinat, aufgetaut, fein gehackt (mit Wiegemesser) Füllung: Knoblauch in der Butter andämpfen. Spinat zugeben, kurz mitdünsten. Flüssigkeit einkochen und auskühlen lassen.
4.06 kg Ricotta	
813 g Parmesan	Grana Padano
6.5 Prise Salz	
6.5 g Pfeffer	
6.5 g Muskatnuss	Restliche Zutaten daruntermischen, würzen
6.5 g Penne	Teig mit Teigwarenmaschine sehr dünn auswallen. Quadrate ausschneiden. Je ca. 1TL Füllung auf die Hälfte der Quadrate geben. Dunst (Pastamehl Migros)