

# Raviolis de calabacín rellenos de queso fresco, nueces y espinacas con brotes y flores

media

## Ingredientes

### Para 8 personas:

- Dos calabacines por persona
- Queso fresco
- Ajo picado
- Jengibre picado
- Espinaca
- Nueces
- Vino blanco
- Crema de verduras
- Crema de remolacha
- Aceite
- Flores y brotes

## Preparación

### Elaboración

Para el relleno, lo mejor es usar queso fresco. Después se le añade ajo picado y jengibre picado; unas dos cucharadas de té de cada uno. Más tarde, rehogamos en ello la espinaca con aceite; la escurrimos bien y se la añadimos al queso.

Con una mandolina o a cuchillo, se cortan los calabacines. Luego se escaldan y en cuanto estén blanditos, se pueden ya rellenar.

La crema es, en concreto, una crema de verduras, que se le añade también vino blanco para que tome otra textura y sabor. Todo lo de alrededor es una crema de remolacha para terminar el emplatado con unas nueces y flores.