معكرونة بالقرع والسبانخ

المقادير:

- 500 غ معكرونة
- 1 ملعقة زيت زيتون
- 1 ملعقة ريحان مقطع
- 2 كوبان قرع بيوريه
- 1 كوب جبنة ريكوتا
- 1 كوب سباتخ
- 1 ملعقة سكر بني
- 1 ملعقة ملح
- 1 ملعقة فلفل
- 1 كوب حليب
- 3 ملاعق جبنة موزاريلا

طريقة التحضير:

- اسلقي المعكرونة في الماء المغلي حتى تنضج ثم صفيها.
- احضري وعاء وضعي زيت الزيتون، الريحان، جبنة الريكوتا، القرع، الحليب، الملح، الفلفل، السكر البني، السبانخ وجبنة الموزاريلا وقلّبي جيداً.
- أضيفي المعكرونة وقلبيها واتركيها حتى تسخن ثم قدميها ساخنة.

الف صحة!