



Salami-raviolikeitto

- Aineet: 4 annosta
- * 100 g salamimakkaraa
 - * 1-2 kpl valkosipulin kynsiä
 - * 1,2 l kanalientä (kuutio + vettä)
 - * noin 200 g tuoreita juustoravioleja
 - * 1 tlk (400 g) herneitä
 - * 1 tlk (400 g) tomaattimurskaa
 - * 1 rkl sinappia
 - * 1 tl oreganoa
 - * 1/5 tl mustapippuria
 - * 200 g tuoreita pinaatinlehtiä
 - * 1-2 dl parmesaania

Valmistus: Suikaloi makkara ja kuumenna sitä suuressa keittokattilassa.

Purista valkosipulin kynsi kattilaan, lisää kanaliemi ja kiehauta. Lisää raviolit, kikherneet ilman lientä, tomaattimurska, sinappi ja mausteet. Kiehauta noin 5 minuuttia. Lisää pinaatinlehdet, joita ei tarvitse ryöpätä etukäteen. Kiehauta.

Tarjoa keiton kanssa parmesaania ja mielellään italialaistyyppistä leipää.