

Ravioli épinards et ricotta



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



40 minutes



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

500 gr d'épinards surgelés
250 gr de ricotta
400 gr de pâtes fraîches
1 oeuf
2 jaunes

50 gr de parmesan râpé
noix de muscade
800 gr de sauce tomate préparée
20 gr de beurre

MATERIEL NECESSAIRE

1 plaque à ravioli

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole faire cuire les épinards avec le beurre. Faire refroidir un peu.
- 2- Egoutter la ricotta et l'ajouter aux épinards. Ajouter aussi le parmesan, les jaunes, l'œuf, de la muscade et assaisonner.
- 3- Placer une bande de pâte sur la plaque à ravioli, appuyer dans chaque trou et les remplir de farce. Recouvrir d'une autre bande de pâte et passer le rouleau dessus pour les séparer. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.
- 4- Cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau bouillante salée 5 min. Egoutter et mélanger à la sauce tomate chaude.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut remplacer la sauce tomate par de la crème et du basilic.

Alice Délice

