

Ravioli ricotta e spinaci

Categoria: Portate - Pasta all'uovo



Informazioni Generali

Costo:
Basso

Difficoltà:
Media



I ravioli ricotta e spinaci fanno parte della tradizione della pasta fresca all'uovo e rappresentano una delle preparazioni più conosciute del raviolo classico. Il ripieno di ricotta e spinaci si prepara in poco tempo con ingredienti semplici e genuini e per esaltarne il gusto delicato vi consigliamo di condire i ravioli solo con burro e salvia. Potete preparare i ravioli in anticipo, una volta pronti surgelatevi crudi.

Ingredienti

» Farina
tipo "00" 250 gr

» Uova
grandi 2 1 tuorlo

» Sale
q.b.

Ingredienti

» Noce moscata
1/4 di cucchiaino

» Pepe
q.b.

» Sale
q.b.

» Spinaci
freschi 250 gr

» Parmigiano Reggiano
50 gr

» Ricotta
125 gr

Preparazione



La ricetta dei ravioli ricotta e spinaci inizia con la preparazione della pasta all'uovo (1) che [trovate qui](#) . Quando l'impasto sarà pronto lasciatelo riposare per circa un'ora in un luogo fresco e asciutto. Intanto preparate il ripieno per prima cosa fate saltare gli spinaci in una padella antiaderente (2). Versate intanto nel mixer la ricotta, il parmigiano, la noce moscata, il sale e il pepe (3),



quando gli spinaci saranno cotti strizzateli, lasciateli sgocciolare in un colino e aggiungeteli nel mixer. Sminuzzate tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto (5). Ora stendete la sfoglia sottile e dividetela di volta in

ing...
volta in due strisce larghe circa 10 cm, disponete piccole porzioni di impasto ben distanziate su una striscia (6)



e poi sovrapponetevi l'altra in modo che le due sfoglie si uniscano (7) avendo cura di eliminare eventuali bolle d'aria che potrebbero crearsi tra le due sfoglie (8). A questo punto ritagliate dei quadrati di circa 4x4 cm con una rotella tagliapasta (9), con le dosi indicate si ottengono circa 40 ravioli. Quando i ravioli saranno pronti cuoceteli subito in abbondante acqua bollente oppure poneteli ben distanziati tra loro su un vassoio rivestito di carta da forno e congelateli.

Consiglio

Fate attenzione a non sovrapporre i ravioli altrimenti l'umidità del ripieno li farà attaccare.