

RAVIOLI

aux légumes et aux fromages



Pour six:

300 g de farine,

3 œufs

50 g de beurre

10 feuilles de sauge

120 g de ricotta émiettée

50 g de parmesan fraîchement râpé

sel

Pour la farce

1,5 kg d'épinards ~ 500 g de ricotta

2 œufs légèrement battus

2 CS de parmesan fraîchement râpé

sel et poivre

Prépare la farce. Lave les épinards cuis-les 5 minutes sans ajouter d'eau. Egoutte-les, hache-les. Dans un saladier, bats la ricotta et incorpore les épinards. Ajoute les œufs et le parmesan. Sale et poivre. Le mélange doit être très lisse. Confectionne des Pâtes fraîches (voir page 163) en respectant les proportions indiquées ci-contre. Abaisse la pâte en une feuille et dispose des tas de farce régulièrement sur la moitié de la feuille. Rabattre l'autre moitié sur les tas de farce et découpe des raviolis un peu plus grands que les raviolis à la napolitaine. Pince les bords de la pâte. Cuire les pâtes 10 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Les égoutter et les dresser sur un plat chaud. Faire tondre le beurre dans une petite casserole, y faire dorer la sauge. Verser la ricotta, le parmesan et le beurre parfumé sur les raviolis...