



Pâtes

Raviolis épinards ricotta



33 min 30 min 3 min 0 353
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Laver, sécher et ciseler finement les feuilles d'épinards.
- 2 Dans un cul de poule, mélanger la ricotta, le parmesan, l'origan et les épinards. Assaisonner de poivre et de sel.

Étape 2

Montage

- 1 Battre légèrement les jaunes d'œufs.
- 2 Sur un plan de travail légèrement fariné, déposer une feuille à ravioli. Garnir le centre d'une petite cuillerée à café de farce.
- 3 Ne pas trop remplir de farce les raviolis afin qu'ils ne s'ouvrent pas lors de la cuisson.
- 4 A l'aide d'un pinceau (ou du doigt) humidifier le pourtour de jaune d'œuf pour pouvoir souder correctement le ravioli.
- 5 Refermer en deux le ravioli, chasser l'air en partant du centre pour aller vers l'extérieur. Bien souder les bords.
- 6 Déposer le ravioli sur le plan de travail légèrement fariné et répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farce.

40 feuille(s) **Pâte à ravioli**
250 g **Ricotta**
120 g **Epinard**
5 c. à soupe **Parmesan**
2 c. à café **Origan séché**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
150 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Farine**

- 7 Si on prépare les raviolis la veille ou qu'on souhaite les congeler, s'arrêter à cette étape.

Étape 3

Cuisson et dressage

- 1 Faire bouillir une grande casserole d'eau chaude salée. Cuire les raviolis environ 3 minutes. Egoutter.
- 2 Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.
- 3 Remettre les raviolis dans la casserole, ajouter la crème, l'huile d'olive et poivrer. Réchauffer et servir immédiatement.