



RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

blog.giallozafferano.it/lianina/



Ingredienti:

400 g di farina per pasta fresca
4 uova
2 cucchiaini di Olio di Oliva Dante
sale
250 g di spinaci cotti e strizzati
2 cucchiaini di ricotta
2 cucchiaini di pangrattato
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Preparazione:

Mettiamo in una planetaria la farina, le uova, l'olio di oliva e il sale. Impastiamo e formiamo una palla soda e compatta. Lasciamola riposare chiusa in un sacchetto di plastica per 30 minuti. Stendiamo e formiamo le lasagne. Intanto mettiamo in una ciotola gli spinaci tagliuzzati, la ricotta, il parmigiano e il pangrattato. Mescoliamo e disponiamo a piccole porzioni, ben distanziati l'uno dall'altro gli spinaci. Chiudiamo e sigilliamo bene i bordi, eliminando le eventuali bolle di aria. Ritagliamo con la rotella tagliapasta. Cospargiamoli di farina e lasciamoli asciugare distanti l'uno dall'altro.