



MEZZELUNE CON SPINACI E RICOTTA

blog.giallozafferano.it/lianina/



Ingredienti:

600 g di farina di grano duro
5 uova
2 cucchiaini di Olio di Oliva Dante
sale
x il ripieno:
600 g di spinaci
500 g di ricotta
2 cucchiaini di parmigiano

Preparazione:

Lessare gli spinaci, sgocciolarli, strizzarli bene e lasciarli asciugare. Unire la ricotta, il parmigiano e ottenere un composto omogeneo. Mettere da parte. Adesso procediamo con la pasta fresca: in una planetaria mettiamo la farina, le uova, il sale e l'olio di oliva. Impastare e otteniamo una palla compatta. Mettiamola a riposare avvolta in una pellicola di carta trasparente per 30 minuti. Stendiamo aiutandoci con la macchina per la pasta e ricaviamo dei cerchi. Distribuire su una di esse il ripieno a mucchietti. Chiudere a mezzaluna e chiudere schiacciando con le dita attorno a i mucchietti di ripieno per sigillare le due sfoglie. Adesso disponiamo su dei vassoi, la pasta ben distanziata tra loro e infarinata. Mettiamo nel congelatore qualche oretta. Adesso riporre nei sacchetti per congelare, la nostra pasta. In questo modo la pasta non si attaccherà tra loro e potrà essere conservata in poco spazio. Al momento di usarla, buttare le nostre mezzelune congelate direttamente in acqua bollente. La pasta può essere conservata in freezer 6 mesi. Unico accorgimento, metti un po' più di acqua del solito perché essendo molto freddi tendono a smorzare il calore dell'ebollizione.