

RAVIOLI AUX ÉPINARDS



Temps de préparation: 1h - Temps de cuisson: 3mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 300g Farine
- 2cs Huile d'olive
- 3 Oeufs
- 100g Epinards
- 100g Ricotta
- - Sel
- - Poivre moulu
- 10 brins Persil frais
- - Eau

Préparation:

- Pâte : Mettre dans le bol 300g de farine, 2cs d'huile d'olive et 3 œufs et pétrir en pâte 2 min/pétrissage. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule. Ajouter 3cs d'eau et pétrir en pâte 30 sec/pétrissage. Retirer la pâte, façonner une boule, envelopper dans du film alimentaire, laisser reposer 1 heure à température ambiante.

- Nettoyer et essuyer le bol de mixage.: Mettre 100g d'épinard décongelé, 100g de ricotta, 50g de parmesan râpé, 10 brins de persil frais, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre et mixer 20 sec/ vitesse 6.

- Diviser la pâte à nouilles en 6 portions égales, saupoudrer de farine. Abaisser chaque portion au laminoir ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en un rectangle de 16 x 27 cm en décollant régulièrement la pâte du plan de travail. Couvrir les abaisses de film alimentaire. Disposer 1/3 de la farce sur une abaisse en 2 rangées de 4 petits tas régulièrement espacés. Badigeonner une autre abaisse d'un peu d'œuf, déposer sur la farce. Bien presser les bords en faisant sortir l'air, bien appuyer sur la pâte. Séparer les raviolis avec une roulette à pâte dentelée. Déposer les raviolis sur un linge fariné. Procéder de même avec le reste des abaisses et de la farce.

- Porter l'eau à ébullition dans un grand faitout, ajouter le sel. Baisser le feu, faire pocher les raviolis par portions, env. 5 minutes, dans l'eau salée frémissante. Retirer avec une écumoire, égoutter, garder en attente au chaud.

- Servir avec une sauce à la tomate ou une sauce à la crème