



Ravioli maison aux épinards et ricotta

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes (une trentaine de ravioli)

Ingrédients

- 1 pâte à pasta Biobleud « Mes Créations »
- 500 g d'épinards frais
- 250 g de ricotta
- 100 g de fromage râpé

1. Faire cuire les épinards dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 3 à 4 mn. Les passer sous un filet d'eau froide pour stopper la cuisson et bien les égoutter.
2. Hacher les épinards et les mélanger ensuite avec la ricotta et le fromage râpé. Corriger l'assaisonnement si besoin avec sel et poivre.
3. Sur le plan de travail, dérouler la pâte à pasta Biobleud « Mes Créations » et la couper en 2 dans le sens de la longueur.
4. Sur un des 2 rectangles, faire 30 petits tas du mélange épinards/ricotta.
5. Passer un pinceau imbibé d'eau entre chaque tas pour bien souder les ravioli.
6. Recouvrir du deuxième rectangle et détailler en petits carrés. A l'aide d'une roulette dentelée ou d'un couteau. Au doigt ou à la fourchette, presser les contours du ravioli pour bien le fermer.
7. Cuire les ravioli en les plongeant dans une grande marmite d'eau bouillante pendant 5 à 6 minutes.
8. Servir bien chaud avec un filet d'huile d'olive.