

# Ravioli di ricotta e spinaci

*Pour 3 à 4 personnes*



## **Ingrédients :**

- 1 poignée de feuilles de sauge
- 1 œuf
- 2 pincées de sel fin
- 6 tours de moulin à poivre
- 20 gr de gros sel
- 24 feuilles de pâte à raviolis
- 100 gr de Parmigiano Reggiano râpé
- 100 gr de beurre doux
- 250 gr de ricotta
- 500 gr d'épinards en branche surgelés

## **Préparation : 30 mn ; Cuisson : 10 mn**

- Faire fondre les épinards équeutés à la poêle dans une noisette de beurre, à feu doux et à couvert.
- Égoutter et laisser refroidir.
- Hacher au couteau les épinards et la ricotta, puis incorporer l'œuf et les 2/3 du parmesan. Saler (très peu) et poivrer.
- Effeuillez la sauge et la ciseler en fines lamelles ; faire un beurre noisette dans une poêle, à feu doux, puis ajouter la sauge et laisser cuire quelques minutes.
- Ôter du feu et laisser infuser : ce sera le beurre de sauge, pour napper les raviolis.
- Réaliser les raviolis : disposer une feuille de pâte à raviolis sur une planche farinée et découper des rectangles d'environ 8 x 16 cm. Disposer une bonne cuillère à café de farce au milieu haut de chaque rectangle, puis humecter les bords d'un peu d'eau, replier la pâte pour former des carrés. Pincer les bords.
- Fariner légèrement les raviolis et laisser reposer sur un linge environ une demi-journée.
- Cuire les raviolis dans de l'eau frémissante salée (10 g de gros sel/litre) pendant environ 2 min, puis les égoutter.
- Disposer les raviolis dans une assiette creuse et les napper de beurre de sauge, puis les saupoudrer du reste de parmesan.