

Ravioli ze szpinakiem i ricottą

Ciasto	Farsz	Sos pomidorowy
500g mąki pszennej	600g szpinaku	1kg pomidorów
5 jajek	200g ricotty	1cebulą czerwoną
pół łyżeczki soli	1 czerwona cebula	2 ząbki czosnku
2 łyżki oliwy	3 ząbki czosnku	1 łyżka posiekanej bazylii
	pół szklanki oliwy	sól, pieprz
	sól, pieprz, gałka muszkatołowa	

Sposób wykonania:

Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajko i wsypać sól. Stopniowo nagarniając mąkę do środka połączyć wszystkie składniki. Zagniatą ciasto, aż stanie się lśniąca i jednolite. Owinąć folią i pozostawić na 1 godzinę.

Przygotować farsz: umyć i posiekać cebulę i czosnek, poddusić na oliwie. Umyty szpinak posiekać i dorzucić na patelnię. Wszystko poddusić oprószając solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gdy woda odparuje dodać rozdrobnioną ricottę i wymieszać.

Przygotować sos: umyć cebulę i czosnek, obrać, drobno posiekać i poddusić w oliwie. Dodać umyte obrane i pokrojone pomidory i dusić a następnie przetrzeć przez sito, dodać bazylię i przyprawić.

Formowanie ravioli: ciasto rozwałkować na prostokątny placek grubości 2 mm, następnie przekroić na pół. Jedną połowę pokroić na kwadraty o boku 5 cm, na każdym ułożyć grudkę farszu, a ciasto wokół niego posmarować jajkiem. Przykryć drugim plackiem, docisnąć ciasto wokół nadzienia i radełkiem oddzielić od siebie napelnienia farszem. Ravioli wkładać do wrzącej, osolonej wody i gotować od 2 -4 minut. Na porcję ravioli dać 3 – 4 łyżki sosu i posypać startym parmezanem. Udekorować świeżymi listkami bazylii.