Ravioli verdi di ricotta e spinaci

Fai la sfoglia con farina, uova, spinaci e lascia riposare mezz’ora. Prepara il ripieno con la ricotta, gli spinaci, la forma grattugiata, l’uovo e amalgama il tutto. Tira la sfoglia, su una metà metti il ripieno distanziato tra loro, copri con l’altra metà e con una rotella dentata forma i ravioli.

Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa i ravioli, cuoci 5 minuti, scola e condisci con burro fuso e forma grattugiata.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More