

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

Ravioli ricotta e spinaci



TEMPO DI
PREPARAZIONE

40 minuti



TEMPO DI
COTTURA

20 minuti



PORZIONI

4 persone



PREPARATA
DA

Alunni della
4^aG/Prof.
Sabatino



Ingredienti

Per la pasta:

Farina 00 250 g

Uova (circa 2 uova e 1 tuorlo) 124 g

Semola per spolverizzare q.b.

Per il ripieno:

Spinaci 250 g

Ricotta vaccina 125 g

Parmigiano Reggiano DOP da
grattugiare 50 g

Noce moscata q.b.

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Preparazione

Per preparare i ravioli ricotta a spinaci iniziate dalla preparazione della sfoglia fresca all'uovo. Prendete la farina (potete lasciarne circa 50 g da parte per aggiungerla al bisogno) e versatela in una ciotola assieme alle uova sbattute. Impastate bene gli ingredienti con le mani per creare un composto omogeneo. Se l'impasto dovesse risultare poco elastico aggiungete dell'acqua tiepida per rendere così la pasta più morbida per poter essere tirata con il mattarello o con la macchina tira sfoglia. Se al contrario risultasse appiccicoso, potete aggiungere la farina tenuta da parte, man a mano. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro e lavoratelo energicamente, quando avrete ottenuto un impasto liscio e omogeneo, formate una sfera che avvolgerete con pellicola alimentare trasparente: fate riposare così l'impasto per 30 minuti al riparo dalla luce e da correnti d'aria che potrebbero seccarlo. Mentre la riposa dedicatevi al ripieno: prendete una padella antiaderente e dal fondo largo in cui verserete gli spinaci sciacquati, coprendoli con coperchio per farli appassire. Lasciateli cuocere fino a che saranno morbidi, ci vorranno un paio di minuti circa. Quando saranno ben ammorbiditi, fateli scolare per eliminare i liquidi in eccesso: teneteli da parte. Prendete una ciotola ampia e versate ricotta e Parmigiano. Aromatizzate con della noce moscata e, aiutandovi con delle fruste a mano, mescolate gli ingredienti per amalgamarli. Aggiustate di sale e pepe. Quando saranno amalgamati, sminuzzate gli spinaci in un mixer e aggiungeteli alla crema di ricotta. Amalgamate bene gli ingredienti per ottenere un composto omogeneo. Disponeteli a circa 3 cm di distanza gli uni dagli altri, spruzzando dell'acqua ai bordi della sfoglia (se preferite potete anche spennellare i bordi con un pennello da cucina) in modo tale che, quando stenderete la seconda sfoglia sopra ad essa, questa rimarrà più facilmente attaccata. Abbiate cura di far fuoriuscire l'aria tra un raviolo e l'altro, pressando intorno al ripieno con le dita, in modo tale da evitare che in cottura si aprano facendo fuoriuscire il ripieno. Quando adagiate la seconda sfoglia fate combaciare i bordi con la prima. Poi con una rotella tagliapasta dentellata ricavate i ravioli delle dimensioni 4x4 cm: otterrete circa 24 ravioli che disporrete su un vassoio leggermente infarinato con semola rimacinata.

Informazioni Nutrizionali