# Ravioles Ricotta et Parmesan

## Informations

Personnes : **5**
Préparation : **120 min**
Cuisson : **15 min.**

## Ingrédients

### Pour la pâte aux œufs

- 500g de farine « 00 » (finement moulue)
- 5 œufs

### Pour la farce

- 500g de Ricotta
- 100g de Parmigiano Reggiano DOP râpé
- 1 œuf
- 80g d'épinards cuits à l'eau
- sel (10g)

## Pour la sauce

- 70 g beurre
- 100 g de Parmigiano Reggiano DOP râpé

# Étapes de la préparation

## Recette pour env. 75 ravioles

1. Portez l'eau à ébullition dans une grande casserole.
2. Pendant ce temps, versez la farine sur le plan de travail, faites un puit au milieu et y casser les œufs un à un.
3. Pétrissez bien jusqu'à obtenir une pâte lisse et régulière. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 20 minutes.
4. Lavez les épinards et retirez la nervure centrale pour ne garder que les feuilles. Faites-les blanchir dans une casserole d'eau salée et, une fois la cuisson terminée, égouttez-les soigneusement.
5. Hachez finement les épinards, ajoutez la ricotta, un œuf, le Parmigiano Reggiano râpé et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez une pincée de sel.
6. Pour donner leur forme aux ravioles, étalez la pâte, pas trop finement, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découpez des petits carrées de 5 cm à l'aide d'une roue à ravioli ou d'un emporte-pièce. Veillez à ce que votre plan de travail et la pâte soient toujours bien farinés pour empêcher que la pâte ne colle.
7. Façonnez des boulettes de farce et placez-les sur un carré de pâte. Placez un autre carré de pâte par-dessus en prenant soin de bien sceller la pâte autour des boulettes et chasser les bulles d'aires.
8. Faites-les cuire dans une grande quantité d'eau salée, puis égouttez-les bien sans les casser.
9. Dresser les ravioles dans une assiette creuse avant d'y verser le beurre fondu et d'y saupoudrer le parmesan râpé.