Ravioli ricotta ze szpinakiem

IWONADD

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 gr
jajko	2 szt
sól do smaku	
Farsz:	
szpinak świeży lub mrożony	250 gr
ricotta	125 gr
parmezan starty	50 gr
sól do smaku	
pieprz do smaku	
Sos pomidorowy gotowy lub:	
cebula	1 szt
pomidor pelati	250 ml
sól do smaku	
bazylia świeża	3 listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.Przygotować pastę: mąkę przesiać na stolnicę, wlać roztrzepane lekko jajka, dodać szczyptę soli, wyrabiać ok 15 minut, owinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na ½ godziny.
2.Przygotować farsz: szpinak ugotować na parze (ok 10 minut),odcedzić i zblędować, następnie połaczyć go z ricottą,parmezanem, wymieszać i doprawić do smaku.
3.Ciasto podzielić na pół, pierwszą część rozwałkować na grubość 1-2 mm i równych(ok 4-5 cm) odstępach kłaść łyżkę farszu. Następnie rozwałkować drugą część i przykryć nią część z farszem.Lekko przyhnieść. Wycinać ravioli okrągłę lub kwadratowe w zależności czy mamy nożyk czy specjalny przyrząd do wycinania ravioli (ja korzystałam z tego drugiego).
4.Przed włożeniem do gotującej się wody sprawdzić czy ravioli są dobrze sklejone na brzegach, jeśli tak to gotować je 2 minuty.
5.Podawać z sosem pomidorowym z bazylią*.

*Sos pomidorowy:
Można użyć gotowego lub:
1 cebulę pokroić drobno, podsmażyć na oleju, zalać 250 ml pomidorami pelati, sól,pieprz do smaku i dusić na wolnym ogniu ok 30 minut. Tuż przed wyłączeniem dodać kilka listków bazylii.