

Raviolis aux épinards et à la ricotta – sauce aux noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingédients:

Pour la farce :

- EPINARDS 250g
- FROMAGE "RICOTTA" 200g
- OEUF(S) 1
- SEL
- POIVRE
- PARMESAN RAPE

Pour la pâte :

- FARINE DE BLE DUR 1 tasse
- OEUF(S) 1
- EPINARDS 100g
- HUILE D'OLIVE un filet
- SEL

Pour la sauce :

- FARINE 1 c à soupe
- BEURRE 1 noix
- LAIT 40 cl
- CERNEAU(X) DE NOIX 1 c à s de concassés
- SEL
- POIVRE



Recette:

- Préparez la farce : dans un plat, mélangez les épinards avec la ricotta ; ajoutez l'œuf, salez et poivrez.
- Préparez la pâte : comme renseigné à la recette DI-53 mais ajoutez y en plus les épinards.
- Préparez la sauce : dans un poêlon, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et ensuite petit à petit le lait tout en fouettant (ne pas laisser trop épaissir). Salez et poivrez. Ajoutez les noix concassées.
- Façonnez les raviolis.
- Faites bouillir de l'eau, plongez les raviolis 5 minutes.
- Servez nappé de sauce et saupoudrez de parmesan.