

Raviolis aux Épinards et à la Ricotta - Sauce au Noix



Pour 8 personne(s)

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- EPINARDS	250g
- FROMAGE "RICOTTA"	200g
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	
- FARINE DE BLE DUR	1 tasse
- OEUF(S)	1
- EPINARDS	100g
- HUILE D'OLIVE	un filet
- SEL	
- FARINE	1 c à soupe
- BEURRE	1 noix
- LAIT	40 cl
- CERNEAU(X) DE NOIX	1 c à s de concassés
- SEL	
- POIVRE	
- PARMESAN RAPE	selon le goût

Remarque:

Voir PL-245