РЕЦЕПТ ДНЯ

Ravioli ricotta e spinaci 🇮🇹

CUCINA ITALIANA

Время приготовления: **1 час 20 минут**

Порций: **5-6 человек**

Ингредиенты

- **Для теста:**
- 300 гр. муки
- 3 яйца
- **Для начинки:**
- 300 гр. шпината (приготовленного и выжатого)
- 300 гр. риккоты
- 2 ст. ложки тертого сыра пармезан
- Соль, перец, молотый мускатный орех
- **Для соуса:**
- 300 гр. протертых помидоров
- Оливковое масло
- Зубчик чеснока
- Свежие листья базилика
- Тертый сыр пармезан
- Соль

Приготовление

1. В чашу высыпаем муку, добавляем яйца. Замешиваем тесто с помощью кухонного комбайна. В процессе замешивания, можно добавить немного воды. Тесто должно быть упругое и мягкое. Готовое тесто накрываем пищевой пленкой или миской, оставляем на 15 минут отдохнуть.
2. Готовим начинку для равиоли. Шпинат отвариваем в подсоленной воде 3-4 минуты. Воду сливаем. Шпинат нужно немного отжать и измельчить ножом. В миску с готовым

шпинатом добавляем рикотту , пармезан. Приправляем солью, перцем, мускатным орехом (по вкусу). Массу хорошо перемешиваем.

3. Раскатываем тесто на столе, толщиной 2 мм. Выкладываем чайной ложкой начинку, на расстоянии 3-4 см друг от друга. Промазываем тесто водой между начинкой - кисточкой. Это необходимо, чтобы изделия хорошо склеились. Покрываем основу вторым пластом и по очереди склеиваем промазанные места, прижимая тесто пальцами вокруг начинки. Когда изделия сформированы, разрезаем пласт с равиоли ножом для теста с дисковым лезвием. Варим равиоли в подсоленной воде 5 минут.
4. Готовим соус. В небольшую кастрюлю с разогретым оливковым маслом (1 ст. ложка) кладем зубчик чеснока на 3 минуты. Вынимаем чеснок. В оливковое масло добавляем протертые помидоры, несколько листьев свежего базилика. Солим по вкусу. Дадим соусу закипеть. Накрываем крышкой, варим на малом огне, 15-20 минут, периодически помешивая.
5. Выкладываем готовые равиоли на блюдо, поливаем помидорным соусом, сверху посыпаем тертым пармезаном. Украшаем листиками базилика.

Советы

Рикотту можно заменить творогом (по консистенции должен быть влажным, сливочным).

Помидорный соус готовить не обязательно, можно равиоли обогатить сливочным маслом.

Вместо пармезана подойдет любой твердый сыр.

Приятного аппетита!😋

RAVIOLI XXL fatti in casa RICOTTA E S...