

Pasta fresca - Tortelli o ravioli di casa mia - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

primo piatto - pasta ripiena - spinaci - ricotta - salsiccia

Ingr. x 4 persone

Per la pasta:  
3 etti farina 00  
3 uova

Impastare la pasta e far riposare mezz'ora.

Per il ripieno:  
800 gr. spinaci  
300 gr. ricotta  
2 uova  
Grana grattato  
Noce moscata  
Sale

Cuocere gli spinaci, strizzarli bene, e tritarli.  
Amalgamare gli spinaci con la ricotta e le due uova e noce moscata grattata (a piacere).  
Aggiungere parmigiano grattato, fino ad avere una consistenza piuttosto soda del ripieno.  
Salare.

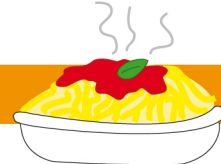
Per il sugo:  
3 salsiccie toscane  
Cipolla, aglio, prezzemolo q.b.  
Una spruzzata di vino bianco secco  
Olio  
Sale  
1 bicchiere di passata di pomodoro  
1 bicchiere di acqua bollente

Far soffriggere il trito di cipolla, aglio e prezzemolo in olio.  
Aggiungere la salsiccia sbriciolata e far rosolare un poco.  
Spruzzare di vino bianco e far evaporare, quindi aggiungere la passata di pomodoro rimestare bene e quindi versare il bicchiere di acqua bollente.  
Far cuocere circa 15 minuti (finchè si addensa un poco) aggiustare di sale e spegnere.

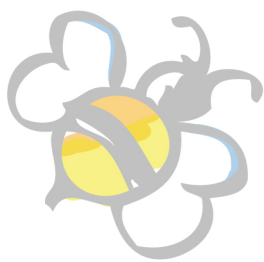
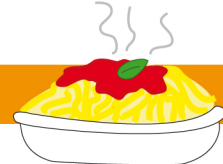
Stendere la pasta (nonna Paperera penultima tacca)  
Posare sulla pasta stesa, pallotte di ripieno piuttosto grandi, chiudere la pasta a libro schiacciando bene i bordi.

Con la rotella dentata tagliare i ravioli (devono essere belli grossi e ne bastano 5 a persona).

Far cuocere i ravioli in acqua bollente salata, con l'aggiunta di 1 cucchiaio di olio (così non si attaccano).  
Scolare bene con il ragno.  
Impiattarli con un bel mestolo di sugo bollente sopra e parmigiano grattato.



eCucinando.it



eCucinando.it