



RAVIOLIS RELLENOS DE ESPINACAS Y RICOTTA

Para el relleno

Ingredientes:

- ☐ 500 gr de masa de pasta fresca
- ☐ 300 gr de espinacas frescas
- ☐ 250 gr de queso ricotta
- ☐ Aceite
- ☐ Sal
- ☐ Pimienta

Para la salsa pesto

- ☐ 50 gr de hojas de albahaca
- ☐ 100 gr de queso parmesano rallado
- ☐ 40 gr de piñones
- ☐ 80 ml de aceite de oliva

Elaboración:

1. Salteamos las espinacas en una sartén con un poquito de aceite. Las salpimentamos y dejamos que se cuezan hasta que se menguen. Si las hojas son muy grandes podemos cortarlas un poco.
2. Después la colaremos para quitar el exceso de agua y el aceite sobrante. Si el queso ricotta viene con mucho suero, podemos colarlo también.
3. Las ponemos en un bol y las mezclamos con el queso ricotta. Añadimos un poco de sal y pimienta y mezclamos bien los dos ingredientes.
4. Dejamos enfriar en la nevera.
5. Estiramos la masa con una máquina de pasta o con un rodillo para que quede unas placas de masa alargadas.



6. Cortarlas con un corta pastas o con un corta pizzas o un cuchillo.
7. Pondremos unas cucharadas del relleno donde irá cada ravioli y pondremos la otra capa de la masa por encima e iremos cortando con el corta pastas, quitando el sobrante de pasta, hasta que queden los raviolis perfectamente cortados.
8. Pondremos agua con sal y los coceríamos unos 4 minutos, hasta que la pasta flota. Después colaremos y reservaremos mientras preparamos la salsa.
9. Para preparar la salsa en un vaso de la túrmix pondremos el parmesano, los piñones, las hojas de albahaca y el aceite.
10. Trituramos hasta conseguir la textura de una salsa, añadiendo aceite para que emulsione.
11. Emplatamos poniendo una base de la salsa en el plato. Los raviolis encima y volvemos a salsearlos. Finalmente decoramos con unas hojas de albahaca.

Consejos

- Los raviolis se pueden congelar, poniéndolos en una bandeja, separándolos entre ellos.
- Podéis preparar esta misma receta con infinidad de rellenos, aprovechando los vegetales de temporada.
- La pasta aguanta bien en la nevera, por lo que podéis prepararla anticipadamente y dejarla sin cocer hasta el momento de necesitarla.