

Ravioli med ricotta og spinat

Ingredienser

3 æg pisket med

1/2 tsk. salt

1 spsk. olie

tilsæt:

1 dl durummel

3 dl hvedemel.

Fyld:

75 g frisk spinat. skyllet og tørret

200 g ricotta

1 spsk. olie til at svitse spinaten i

Parmasan

Fremgangsmåde.

Vend ricotta med svitset spinat og krydr med salt og peber,

Ælt en dej af æg, mel, salt og olie.

Hold lidt af melet tilbage

Skal hvile 1/2 time i køleskab.

Dejen deles i to. Hver del rulles så tyndt du kan, gerne under 2 mm, til to rektangler. Hvert rektangel er ca. 30x40 cm.

Placer 12 skefulde spinatblanding på den ene dej. Pensl med vand i linjerne imellem og læg den anden dej over, så den dækker.

Tryk med let hånd dejen ned mellem fyldet, og skær »puderne« fri med en skarp kniv.

Tryk i kanterne med en gaffel, og kog raviolien i rigeligt, saltet vand i 3-4 minutter.

Serveres med lidt god olivenolie henover og list revet parmesan og lidt kværnet peber.