

## Ravioli de ricotta e espinafre



Ingredientes: 400 grama de farinha de trigo  
4 unidade de ovos  
5 colher de sopa de água  
0 totaste de sal  
300 grama de espinafres  
200 grama de ricotta  
2 colher de sopa de azeite  
50 grama de queijo parmesão ralado + para polvilhar  
0 totaste de noz moscada  
3 colher de sopa de manteiga  
0 totaste de folhas de sálvia

### Instruções de preparação:

Para a massa, misture a farinha, 3 ovos, o sal e a água até obter uma massa homogênea, que se solte das mãos. Pode usar o processador. Divida a massa em duas partes e estique com o rolo sobre uma superfície enfarinhada. Para o recheio, cozinhe o espinafre com um pouco de sal, escorra, deixe arrefecer e pique-o bem. Misture o ricotta esfarelado, um ovo, o queijo parmesão, o sal e a noz moscada. Corte a massa em tiras, pincele-as com 1 gema de ovo batida, coloque o recheio, retire o ar, coloque outra tira de massa, corte a gosto e prenda as laterais. Ferva água com sal, coloque os raviolis e deixe cozinhar por 4 minutos e retire-os. Para o molho, derreta a manteiga numa frigideira, junte as folhas de sálvia e deixe tomar gosto. Coloque sobre os raviolis e polvilhe com parmesão ao servir.

Sugestões Adicionais: