

RAVIOLI DE ESPINAFRE AO MOLHO

INGREDIENTES

1 molho de espinafre grande
500g de farinha de trigo
200g de ricota defumada
100g de queijo gorgonzola
100g de queijo parmesão ralado
2 ovos
1 colher (café) de noz-moscada ralada
Azeite
6 folhas de sálvia
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Separe as folhas do espinafre, lave
Em uma panela funda coloque um pouco de azeite e acrescente as folhas de espinafre
Deixe dar uma breve refogada
Coloque as folhas de espinafre refogadas em um liquidificador
Acrescente os ovos, a ricota, o gorgonzola, metade do parmesão, a noz
Cuide para não por muito sal pois os queijos já são salgados
Bata tudo muito
A massa deverá ficar como um creme
Em uma tigela funda, coloque a metade da farinha de trigo
Faca uma depressão no centro e acrescente a massa de espinafre
Vá misturando tudo muito bem e acrescente farinha quando necessário
A massa final não deve grudar na mão
Enrole a massa em papel filme e deixe repousar por 1 hora no refrigerador
Retire a massa do refrigerador e abra em porções pequenas com um rolo de massa
Deixe a massa com uma espessura de mais ou menos 1/2 cm
Corte a massa estendida em quadradinhos regulares e coloque os ravioles em uma bandeja enfarinhada para não grudarem
Faça um molho de sua preferência bem encorpado (pode ser de tomate, de cebola, de queijo, etc)
Em uma panela funda coloque água e 2 colheres de sopa de sal e deixe aquecer

Vá colocando os ravioles aos poucos e quando boiarem retire

Quando tiver todos cozidos acrescente o molho de sua preferência e polvilhe com o restante do queijo parmesão ralado

Sirva em seguida acompanhado de uma carne e uma boa salada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4218-ravioli-de-espinafre-ao-molho.html>