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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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