

Ravioli di magro

Ingredienti per 6 persone:

- *grana grattugiato*
- *50 g di burro*
- *ricotta*
- *alcune foglie di salvia*

Per la pasta all'uovo:

- *300 g di farina*
- *3 uova*

Per il ripieno:

- *1500 g di spinaci*
- *500 g di ricotta*
- *2 uova*
- *2 cucchiaini di grana grattugiato*
- *sale*
- *pepe*

Preparazione:

Lessare gli spinaci, tritarli, mescolarli alla ricotta ammorbidita, amalgamarvi le uova, due cucchiaini di grana grattugiato, regolare sale e pepe. Si deve ottenere un impasto molto liscio. Fare la pasta con 300 g di farina e tre uova. Tirlarla a sfoglia, distribuirvi il ripieno a mucchietti, ritagliare i ravioli che devono essere un po' più grandi del solito. Lessarli in abbondante acqua bollente salata per circa 10 minuti, sgocciolarli. Condirli con ricotta sbriciolata, grana grattugiato e burro fuso insaporito con salvia.

