

Ravioli di ricotta e spinaci von Rana Gilgen

Mengen für 12 Personen

Ravioli zum selber machen.

Das Rezept für 10 Personen ergibt ca. 150 Stück.

900 g Spinat	grob hacken
600 g Ricotta	
300 g Reibkäse	
3.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, dazu geben
1.2 g Muskatnuss	wenig dazu geben
4.8 g Salz	
1.2 g Pfeffer	alles gut mischen und kühl stellen
1.11 kg Pastateig	auswallen und Ravioli herstellen :-)

je ca. 60 Stück auf einmal 5-7 Minuten im Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt garen.
Sprudelndes Wasser kann die Ravioli zum Platzen bringen.

Ravioli kann man mit etwas Butter zugedeckt in einer Schüssel im auf 50-75 Grad vorgewärmten Backofen warm halten.

mit Rahmsauce servieren