RAVIOLI DI MAGRO 1

Ingredienti per 6 persone:

- formaggio 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 cucchiai di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Lessate gli spinaci, tritateli, mescolateli alla ricotta ammorbidita, amalgamatevi le uova, due cucchiai di formaggio grattugiato, regolate sale e pepe.
Dovete ottenere un impasto molto liscio.
Fate la pasta con 300 g di farina e tre uova.
Tiratela a sfoglia, distribuitevi il ripieno a mucchietti, ritagliate i ravioli che devono essere un po' più grandi di quelli soliti.
Lessateli in abbondante acqua bollente salata per circa 10 minuti, sgocciolateli.
Conditeli con ricotta sbriciolata, formaggio grattugiato e burro fuso insaporito con salvia.