RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pasta all'uovo in sfoglia,
- 350 g di ricotta,
- 350 g di spinaci,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 1 grattata di noce moscata,
- salvia,
- burro,
- sale,
- pepe.

Fate lessare gli spinaci, scolateli, strizzateli bene e tritateli abbastanza fini.
Lavorate la ricotta, unite le uova, 50 g di parmigiano, una grattata di noce moscata, sale e pepe e gli spinaci tritati.
Stendete la sfoglia e fate dei ravioli con il composto preparato.
Condite con burro e salvia e il restante parmigiano.