



RAVIOLI FRAIS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

Servis avec une sauce tomate aux épinards



Gousse l'ail



Concentré de tomates cerise



Ravioli spinaci et ricotta ✨



Parmigiano Reggiano ✨



Épinards ✨

Total : 15-20 min.

Rapido

Très facile

Calorie-focus

Consommer dans les 3 jours

Vege

Avec cette recette, vous vous imaginez sans doute dans une cucina Italiana. Les ravioli dans cette recette proviennent directement d'une entreprise familiale italienne où toute la famille collabore afin de produire les pâtes fraîches les plus savoureuses du monde. Buon appetito !

BIEN COMMENCER

USTENSILES : 2 poêles, un saladier et une rape.
Recette de **ravioli frais à la ricotta et aux épinards** : c'est parti !



1 PRÉPARER LA SAUCE

- Émincez **l'ail**.
- Dans une casserole, faites chauffer ½ cs d'huile d'olive par personne à feu moyen et faites-y revenir **l'ail** 1 minute. Ajoutez les **tomates cerises** en sauce et, par personne, ½ cc de vinaigre balsamique noir, ½ cs de sucre ainsi que 50 ml d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter la sauce 10 minutes★. Salez et poivrez.



3 PRÉPARER LA SALADE

- Râpez le **parmigiano reggiano**.
- Dans un saladier, mélangez un tiers des **épinards** avec le vinaigre balsamique noir restant, du sel, du poivre et l'huile d'olive vierge extra★★★.

★★★**CONSEIL** : Vous pouvez mélanger une partie du parmesan avec la salade d'épinards pour apporter une petite touche extra.



2 CUIRE LES RAVIOLI

- Dans une casserole, portez une grande quantité d'eau à ébullition pour les ravioli.
- Faites-les cuire 4 à 6 minutes★★. Égouttez-les soigneusement et réservez-les sans couvercle.

★**CONSEIL**: Vous pouvez cuire la sauce un peu plus longtemps si vous la trouvez trop liquide.



4 SERVIR

- Incorporez le reste des **épinards** dans la sauce jusqu'à ce qu'ils aient réduit. Salez et poivrez.
- Servez les **ravioli** avec la sauce tomate et parsemez-les de parmigiano reggiano.
- Servez la salade d'épinards en accompagnement.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gousse l'ail (st)	1	1½	2	2½	3½	4
Concentré de tomates cerise (boîte)	½	1	1½	2	2½	3
Ravioli spinaci et ricotta (g)	125	250	375	500	625	750
1) 3) 7) *						
Parmigiano Reggiano (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Épinards (g) *	100	200	300	400	500	600
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre balsamique noir (cc)	1	2	3	4	5	6
Sucre (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Huile d'olive extra vierge (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel*	Selon le goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES

	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2389 / 571	505 / 121
Lipides (g)	26	6
Dont saturés (g)	9,5	2,0
Glucides (g)	52	11
Dont sucres (g)	10,3	2,2
Fibres (g)	7	2
Protéines (g)	28	6
Sel (g)	1,2	0,3

ALLERGÈNES

1) Gluten 3) œuf 7) Lait/lactose

★★**CONSEIL** : Il y a de la farine sur les pâtes afin qu'elles ne collent pas entre elles. Il n'est pas nécessaire de les rincer avant de les cuire. La farine restera dans l'eau quand vous égoutterez.

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.

