



# Ravioli ricotta-épinards sauce tomate



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



# Ingrédients

## **Pour les ravioli :**

300 grammes de farine à pâtes  
4 œufs  
400 grammes d'épinards  
huile d'olive  
2 gousses d'ail  
1 pincée noix de muscade  
250 grammes de ricotta  
50 grammes de parmesan (râpé)  
1 poignée de feuilles de basilic (vers)  
sel et poivre

## **Pour la sauce :**

2 gousses d'ail  
120 grammes de tomates séchées  
700 ml passata  
1 cuillerée à thé de basilic séché

# Méthode de préparation

## **Préparez les ravioli :**



- 1.** Formez un puits dans la farine et versez-y 3 œufs battus. Pétrissez à la main pendant 10 à 15 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple. Ajoutez un filet d'eau si la pâte est trop sèche. Formez une boule, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer 30 minutes.
- 2.** Faites tomber les épinards en plusieurs fois dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive. Pressez l'ail par-dessus et laissez cuire brièvement. Assaisonnez avec la noix de muscade, du sel et du poivre. Déposez les épinards dans une passoire et laissez-les bien s'égoutter. Une fois refroidis, pressez-les pour retirer un maximum d'eau.
- 3.** Hachez finement les épinards et mélangez-les avec la ricotta égouttée, le parmesan et l'œuf. Mélangez bien, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez au frais.

## Préparez la sauce :

- 4.** Mixez l'ail pelé, les tomates séchées et la passata jusqu'à obtenir une texture lisse. Portez à frémissement à feu doux, ajoutez le basilic séché et laissez mijoter 5 minutes. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- 5.** Abaissez la pâte au rouleau ou à la machine à pâtes en longues bandes d'environ 1 millimètre d'épaisseur. Déposez une bande sur le plan de travail. Répartissez de petites portions de farce (1 cuillère à café) sur une moitié de la pâte en laissant de l'espace entre chaque tas. Repliez l'autre moitié par-dessus et pressez entre les portions pour chasser l'air. Découpez les ravioli à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau.
- 6.** Portez une grande casserole d'eau à ébullition et faites cuire les ravioli jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, environ 3 minutes. Égouttez-les et mélangez-les avec la sauce tomate.
- 7.** Répartissez les ravioli dans quatre assiettes et terminez avec les feuilles de basilic frais et un tour de moulin à poivre.