



Ricetta N. RE003443 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Dic 2020 alle ore 10:32

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Ravioli agli spinaci e barbabietola ripieni di ricotta e noci

Tempo di preparazione: 0 minuti

### Ingredienti per 4 persone

500 g Farina  
100 g Spinaci verdi  
100 g Barbabietola rossa precotta  
3 Uova  
250 g Ricotta asciutta  
Q.b. Gherigli di noci  
Q.b. Sale e Pepe  
Q.b. Noce moscata  
1 Melagrana

### Preparazione

Ripieno di ricotta e noci: in una ciotola schiacciare la ricotta e aggiungere del pepe nero, i gherigli di noce a granello grossolano e un pizzico di noce moscata grattugiata.

Pasta fresca ripiena rossa (barbabietole precotte) e verde (spinaci a foglia cruda)

Per la sfoglia verde: per ogni 100 gr di farina di rimacinato, aggiungere 1 uovo, 50 gr di spinaci. In un contenitore da frullatore inserire gli spinaci freschi insieme alla farina e frullare finemente. Trasferire il composto in un piano, aggiungere l'uovo e impastare fino ad ottenere un impasto sodo ed elastico. Ovviamente aggiungere farina q.b. se necessita per ottenere una sfoglia liscia e omogenea.

Avvolgere in pellicola trasparente e far riposare per almeno 1 ora, poi stendere a foglio sottile circa mezzo centimetro.

Disporre il ripieno e poi ritagliare con delle formine quadrate oppure rotonde

Per la sfoglia rossa: per ogni 100 gr di farina di rimacinato 1 uovo, 50 gr di barbabietola. In un contenitore da frullatore inserire la barbabietola insieme alla farina e frullare. Trasferire il composto in un piano, aggiungere l'uovo e impastare fino ad ottenere un impasto sodo ed elastico. Ovviamente aggiungere farina q.b. se necessita per ottenere una sfoglia liscia e omogenea.

Avvolgere in pellicola trasparente e far riposare per almeno 1 ora, poi stendere a foglio sottile circa mezzo centimetro.

Disporre il ripieno e poi ritagliare con delle formine quadrate oppure rotonde.

Vellutata di spinaci: cuocere gli spinaci a vapore, scolare. Trasferite nel contenitore del mix, aggiungere una noce di burro, sale q.b. e frullare fino ad ottenere una vellutata liscia ed omogenea.

Preparazione del piatto: cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolare e disporre 6 ravioli, guarnire con un la vellutata di spinaci (se disponibile qualche chicco di melagrana) e un po' di ricotta.