

Ravioli di ricotta e spinaci von Rana Gilgen

Mengen für 23 Personen

Ravioli zum selber machen.

Das Rezept für 10 Personen ergibt ca. 150 Stück.

1.73 kg Spinat	grob hacken
1.15 kg Ricotta	
575 g Reibkäse	
5.75 Stück Knoblauchzehen	pressen, dazu geben
2.3 g Muskatnuss	wenig dazu geben
9.2 g Salz	
2.3 g Pfeffer	alles gut mischen und kühl stellen
2.13 kg Pastateig	auswallen und Ravioli herstellen :-)

je ca. 60 Stück auf einmal 5-7 Minuten im Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt garen.
Sprudelndes Wasser kann die Ravioli zum Platzen bringen.

Ravioli kann man mit etwas Butter zugedeckt in einer Schüssel im auf 50-75 Grad vorgewärmten Backofen warm halten.

mit Rahmsauce servieren