Ravioli di ricotta e spinaci von Rana Gilgen

Mengen für 27 Personen

Ravioli zum selber machen.

Das Rezept für 10 Personen ergibt ca. 150 Stück.

2.03 kg Spinat	grob hacken
1.35 kg Ricotta	
675 g Reibkäse	
6.75 Stück Knoblauchzehen	pressen, dazu geben
2.7 g Muskatnuss	wenig dazu geben
10.8 g Salz	
2.7 g Pfeffer	alles gut mischen und kühl stellen
2.5 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 ein einer Schüssel im auf 50-75 Grad vorgewärmten Backofen warm halten.

mit Rahmsauce servieren