



Ravioli di ricotta e spinaci

von Rana Gilgen

Mengen für 30 Personen

Ravioli zum selber machen.

Das Rezept für 10 Personen ergibt ca. 150 Stück.

2.25 kg Spinat	grob hacken
1.5 kg Ricotta	
750 g Reibkäse	
7.5 Stück Knoblauchzehen	pressen, dazu geben
3.0 g Muskatnuss	wenig dazu geben
12 g Salz	
3.0 g Pfeffer	alles gut mischen und kühl stellen
2.78 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