



Ricotta-Spinat Ravioli StäHo

von Thomas & Corinne Stierle

Mengen für 65 Personen

4.06 kg Mehl	Weissmehl
32.5 Stück Eier	
2.4 dl Olivenöl	
7.15 dl Wasser	Pastateig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eier und Öl zugeben, verrühren und 5-8 min zu einem elastischen Teig kneten. Bei Bedarf wenig Wasser zugeben. Zugedeckt 30 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3.25 kg Spinat	Blattspinat, aufgetaut, fein gehackt (mit Wiegemesser)
16.3 Stück Knoblauchzehen	gehackt
325 g Bratbutter	Füllung: Knoblauch in der Butter andämpfen. Spinat zugeben, kurz mitdünsten. Flüssigkeit einkochen und auskühlen lassen.
4.06 kg Ricotta	
813 g Parmesan	Grana Padano
6.5 Prise Salz	
6.5 g Pfeffer	
6.5 g Muskatnuss	Restliche Zutaten daruntermischen, würzen Teig mit Teigwarenmaschine sehr dünn auswallen (ca Stufe 6) Quadrate/Rondellen ausschneiden. Je ca. 1TL Füllung auf die Hälfte der Quadrate geben, falten und mit Gabel Rand andrücken. Auf Dunst (Pastamehl Migros) legen, etwas bestäuben, damit diese nicht kleben. Ravioli: in knapp siedendem Salzwasser ca 5 min ziehen lassen. Vorsichtig mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen und im Salbeibutter schwenken.
813 g Butter	in Pfanne etwas aufschäumen
13 g Salbeiblätter	ca 10 frische Salbeiblätter/10 Port zur Butter geben
6.5 Prise Salz	würzen
6.5 g Pfeffer	wenig