

Ravioli ricotta e spinaci con salsa di noci

I ravioli sono fatti con la classica pasta all'uovo (200gr. di farina 00, un cucchiaio di olio d'oliva, due uova intere bio, acqua q.b.) e riempiti con spinaci (fatti solo appassire in padella con poco sale e tagliuzzati), ricotta, menta fresca tritata.

Il sugo è più o meno quello dei pansotti in salsa di noci.

Si bagna la mollica di pane nel latte, si pesta nel mortaio con noci tritate, olio, aglio (io uso un olio aromatizzato all'aglio per non mettere l'aglio crudo), pecorino grattugiato, sale, pepe.

Si allunga il sugo con l'acqua di cottura della pasta e si amalgama un minuto in padella coi ravioli.

