



<https://www.mepillasquisando.com>



## RAVIOLI DE ESPINACAS



### INGREDIENTES:

- 500 gr. de Harina de trigo.
- 2 Huevos.
- 1 Pizca de Sal.
- 1 Pizca de Pimienta.
- 2 Manojos de Espinacas frescas.
- 250 gr. de Queso crema.
- 2 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 1 Diente de Ajo.

### ELABORACIÓN:

Cocemos las espinacas como de costumbre y pasamos a agua fría para cortar la cocción, reservamos. Tamizamos la harina y agregamos los huevos, mezclamos muy bien hasta integrarlos. Agregamos la sal y el aceite y seguimos mezclando con las manos. Tapamos con plástico film y dejamos reposar unos 20-30 minutos en un lugar cálido. En un bol ponemos las espinacas, el queso, la sal, la pimienta y un poco ajo hecho pasta. Mezclamos muy bien hasta integrar los ingredientes. Hacemos bolitas con la masa y las estiramos, ponemos un poco de relleno y plegamos, cuidando que no quede aire dentro, ya que explotarían al cocerlos. Los vamos poniendo en un recipiente con harina para que no se peguen entre sí, tapamos con un paño y dejamos reposar media hora. Ponemos una olla con agua, un poco de aceite y sal una vez que hierva agregamos los raviolis en varias tandas. Cocinamos hasta que estén al dente y los sacamos. Servimos con la salsa que más nos guste, en mi caso con salsa de setas.

<https://www.mepillasquisando.com>