

### **Ravioli spenóttal és rikottával (4 adag, kb. 25 db)**

**Tészta:** 400 g sima liszt "00" keverje el 3 tojással, vízzel és sóval és készítsen lágy tésztát, melyet fóliába csavarja hagyjon legalább egy órát a hűtőszekrényben pihenni.

**Töltelék:** 100 g leveles spenótot fonnyasszon meg vajon, szűrje le, nyomkodja ki, vágja apróra, majd helyezze vissza a serpenyőbe. Adjon hozzá 300 g rikottát, 5 evőkanál reszelt parmezánt, egy csipet szerecsendiót, sót és alaposan keverje el. Ebbe a masszába keverjen még bele egy egész nyers tojást, majd hagyja a hűtőszekrényben pihenni.

**Ravioli:** A vékony szelet tésztát ossza két részre, az egyik felére rakja a töltelékét majd kenje körbe felvert tojással. A tészta második oldalával takarja be, a töltelék körül könnyedén nyomkodja meg az ujjával, majd a kivágó eszköz segítségével vágja ki a raviolikat. Főzze sós, kissé olajos vízben 7 percig.

**Jó tanács:** A raviolit tálalás előtt locsolja meg olvasztott vajjal és szórja meg parmezánnal.