

# RAVIOLI DE ESPINAFRE AO MOLHO

## INGREDIENTES

1 molho de espinafre grande  
500g de farinha de trigo  
200g de ricota defumada  
100g de queijo gorgonzola  
100g de queijo parmesão ralado  
2 ovos  
1 colher (café) de noz-moscada ralada  
Azeite  
6 folhas de sálvia  
Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Separe as folhas do espinafre, lave  
Em uma panela funda coloque um pouco de azeite e acrescente as folhas de espinafre  
Deixe dar uma breve refogada  
Coloque as folhas de espinafre refogadas em um liquidificador  
Acrescente os ovos, a ricota, o gorgonzola, metade do parmesão, a noz  
Cuide para não por muito sal pois os queijos já são salgados  
Bata tudo muito  
A massa deverá ficar como um creme  
Em uma tigela funda, coloque a metade da farinha de trigo  
Faca uma depressão no centro e acrescente a massa de espinafre  
Vá misturando tudo muito bem e acrescente farinha quando necessário  
A massa final não deve grudar na mão  
Enrole a massa em papel filme e deixe repousar por 1 hora no refrigerador  
Retire a massa do refrigerador e abra em porções pequenas com um rolo de massa  
Deixe a massa com uma espessura de mais ou menos 1/2 cm  
Corte a massa estendida em quadradinhos regulares e coloque os ravioles em uma bandeja enfarinhada para não grudarem  
Faça um molho de sua preferência bem encorpado (pode ser de tomate, de cebola, de queijo, etc)  
Em uma panela funda coloque água e 2 colheres de sopa de sal e deixe aquecer

Vá colocando os ravioles aos poucos e quando boiarem retire

Quando tiver todos cozidos acrescente o molho de sua preferência e polvilhe com o restante do queijo parmesão ralado

Sirva em seguida acompanhado de uma carne e uma boa salada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/4218-ravioli-de-espinafre-ao-molho.html>