

## PINAATTI-RICOTTARAVIOLIT (ravioli ricotta e spinaci)

4 annosta

Pastaan:

400 g vehnä jauhoja  
4 kananmunaa  
riipaus suolaa  
(hieman vettä tarvittaessa, tilkka kerrallaan)

kananmunaton ohje:

400 g vehnä jauhoja (mielellään ainakin osa durum-vehnä jauhoja)  
2 dl lämmintä vettä  
riipaus suolaa  
(tarvittaessa lisää vettä tilkka kerrallaan)

Mittaa jauhot kulhoon. Tee niihin kraateri ja lisää loput aineet siihen. Sekoita taikina tasaiseksi. Taikinan tulee olla kiinteä pallo. Kääri taikinan ympärille kelmu ja jätä se sitten puoleksi tunniksi lepäämään. Valmista sillä välin täyte.

Täytteeseen:

400 g hienonnettua pinaattia  
200 g ricottaa  
50 g parmesaaniraastetta  
suolaa ja pippuria maun mukaan

Sekoita täytteen aineet keskenään. Voit laittaa täytteen sitten pursotinpussiin, niin saat helpommin annosteltua sen ravioleihin. Kun taikina on levännyt, mankeloi tai kauli siitä ohuita levyjä. Jos sinulla on raviolirauta, laita yksi levy sen päälle, kuoppiin täytettä ja toinen levy päälle. Kauli sen jälkeen pastalevyjen päältä niin, että raviolit irtoavat raudasta. Jos sinulla ei ole raviolirautaa, niin laita pastalevy leivinpöydälle ja täytenokareita siihen noin 5 cm:n etäisyydelle toisistaan ja sitten toinen pastalevy päälle, niin että ilmaa jää mahdollisimman vähän pastalevyjen väliin. Paina sitten taikinat kiinni toisiinsa ja leikkaa raviolit taikinapyörällä. Keitä valmiit raviolit suolalla maustetussa vedessä noin 6 minuuttia. Voit tarjoilla raviolit mm. tomaattikastikkeen kanssa, tai sulatat vain hieman voita paistinpannussa ja pyöräytät keitetyt raviolit siinä. Halutessasi voit ripotella vielä pinnalle parmesaaniraastetta. Yksinkertaista, mutta maukasta.