Culunzones ripieni di ricotta e spinaci (Raviolones de ricota y espinaca)

Ingredientes

Para el relleno

Ricota: 1/2 k
Espinaca: 1/2 k
Sal y Pimienta: A gusto
Queso rallado: 250 g

Para la masa

Huevos: 10 Unidades
Sémola: 1/2Kg
Harina 0000: 1/2 k

Para la salsa

Salvia: 10 Hojas
Queso de Oveja: Cantidad necesaria
Manteca: 100 grs.

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar ½ kg *harina* 0000, ½ kg de *sémola* y 10 huevos.
- Integrar, amasar hasta que quede lisa y homogénea
- Dejar descansar.
- Estirar un poco con la masa y luego trabajarla con sobadora.
- Utilizar *sémola* para el estirado, llevar a un grosor muy fino y rectangular
- Armar los culunzones colocando pequeñas porciones de relleno sobre la masa, pintar los bordes con un poco de agua y tapar con la masa
- Con la ayuda de los dedos armar las piezas y retirar el exceso de aire.

- Cortar con la rueda dentada
- Espolvorear con *sémola* y dejar descansar en el bastidor hasta el momento de cocinar.

Para el relleno

- Cortar un poco del tallo de la **espinaca**.
- Cocinar en una sartén con abundante aceite de oliva unos dientes de *ajo* y las hojas de *espinaca*
- Luego que se cocino retirar los ajos y picar.
- Mezclar en un bol ricotta, pimienta molida, la *espinaca* picada, queso rallado y sal
- Dejar enfriar

Para la Salsa

- En una sartén caliente colocar cubos de *manteca*, dejar fundir y colocar hojas de salvia
- Sal pimentar.
- Cocinar los ravioles en agua hirviendo con un poco de sal
- Llevar a la sartén, mezclar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/culunzones-ripieni-di-ricotta-e-spinaci-raviolones-de-ricota-y-espinaca