Lista de ingredientes para la receta Ravioli di crevello con spinaci e coste con salsa acida di noci, limone e menta (Ravioles de seso, acelga y espinaca con salsa ácida de nueces, limón y menta)

Masa

- Cascara de naranja seca 1 Unidad
- Harina 300 grs.
- Huevos 2 Unidades
- Yemas 3 Unidades

Relleno

- Manteca Cantidad necesaria
- Cebolla 1 Unidad
- Dátiles descarozados 100 g
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sesos 2 Unidades
- Espinacas 2 Paquetes
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Acelga 1 Paquete
- Nuez Moscada Una pizca
- Queso rallado 100 g

Salsa

- Crema 100 cc
- Limon 1 Unidad
- Manteca Cantidad necesaria
- Sal A gusto
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Ajo 1 Diente
- Nueces 100 g
- Menta 2 cdas.

Varios

- Hierbas frescas A gusto
- Yema 1 Unidad
- Agua 2 cdas.