

Gnudi ou ravioli sans pâte

Préparation : 20 mn

Cuisson 2 à 3 mn

repos : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

500 g de ricotta

300 g d'épinards frais

80 g de parmesan fraîchement râpé

2 c à s bombées de farine + farine pour former les gnudis

2 c à s de pain sec réduit en chapelure

2 gros oeufs

3 pincées de muscade

Pour le service (je vous conseille d'augmenter les proportions de sauce):

40 de beurre

4 feuilles de sauge fraîches

50 g de parmesan

Équeuter et laver les épinards puis les faire blanchir dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter et les essorer entre les mains pour extraire toute l'eau. Laisser complètement refroidir.

Les hacher finement et les mélanger dans un saladier avec la ricotta, le parmesan, la farine, les œufs, la chapelure, la muscade, sel et poivre (que j'ai rajouté). Mettre le saladier au moins 30 mn au réfrigérateur.

Disposer un peu de farine dans une assiette et façonner des boules avec la préparation à la ricotta en les roulant dans la farine. Les mettre au fur et à mesure sur une planche et les couvrir d'un torchon propre. Réserver au frais.

Pour le service faire bouillir une grande casserole d'eau salée et plonger les gnudis par 3 ou 4 dedans. Les égoutter quand ils remontent à la surface et les mettre sur les assiettes ou un plat, accompagner du beurre fondu avec la sauge ciselée (ou de sauce tomate) et le parmesan râpé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>