# Ravioli ricotta-épinards sauce tomate

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

**Pour les ravioli :**

300 grammes de farine à pâtes
4 œufs
400 grammes d'épinards
huile d'olive
2 gousses d'ail
1 pincée noix de muscade
250 grammes de ricotta
50 grammes de parmesan (râpé)
1 poignée de feuilles de basilic (vers)
sel et poivre

**Pour la sauce :**

2 gousses d'ail
120 grammes de tomates séchées
700 ml passata
1 cuillerée à thé  de basilic séché

# Méthode de préparation

## Préparez les ravioli :

1. Formez un puits dans la farine et versez-y 3 œufs battus. Pétrissez à la main pendant 10 à 15 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple. Ajoutez un filet d'eau si la pâte est trop sèche. Formez une boule, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer 30 minutes.

2. Faites tomber les épinards en plusieurs fois dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive. Pressez l'ail par-dessus et laissez cuire brièvement. Assaisonnez avec la noix de muscade, du sel et du poivre. Déposez les épinards dans une passoire et laissez-les bien s'égoutter. Une fois refroidis, pressez-les pour retirer un maximum d'eau.

3. Hachez finement les épinards et mélangez-les avec la ricotta égouttée, le parmesan et l'œuf. Mélangez bien, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez au frais.

## Préparez la sauce :

4. Mixez l'ail pelé, les tomates séchées et la passata jusqu'à obtenir une texture lisse. Portez à frémissement à feu doux, ajoutez le basilic séché et laissez mijoter 5 minutes. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

5. Abaissez la pâte au rouleau ou à la machine à pâtes en longues bandes d'environ 1 millimètre d'épaisseur. Déposez une bande sur le plan de travail. Répartissez de petites portions de farce (1 cuillère à café) sur une moitié de la pâte en laissant de l'espace entre chaque tas. Repliez l'autre moitié par-dessus et pressez entre les portions pour chasser l'air. Découpez les ravioli à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau.

6. Portez une grande casserole d'eau à ébullition et faites cuire les ravioli jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, environ 3 minutes. Égouttez-les et mélangez-les avec la sauce tomate.

7. Répartissez les ravioli dans quatre assiettes et terminez avec les feuilles de basilic frais et un tour de moulin à poivre.