



Raviolis siciliens aux épinards et au cottage cheese



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
500 grammes d'épinards (frais ou surgelés)
250 grammes de cottage cheese
50 grammes de panko
50 grammes de parmesan (râpé)
1 cuillère à soupe de farine (+ un peu)
2 œufs
noix de muscade
60 grammes de beurre
1 bouquet feuille de sauge

Méthode de préparation

- 1.** Dans une grande sauteuse, faites revenir les épinards à l'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes. Laissez-les bien égoutter et refroidir dans une passoire. Pressez-les pour les essorer et émincez-les.
- 2.** Mélangez-les avec le cottage cheese, le panko, le parmesan, la farine, les œufs et la noix de muscade.
- 3.** Confectionnez de petites boulettes. Farinez un plat ou une plaque de cuisson et disposez-y les boulettes.
- 4.** Plongez-les en plusieurs fournées dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes et réservez celles qui sont déjà cuites au four (140 °C).
- 5.** Laissez fondre le beurre dans une grande sauteuse et ajoutez la sauge.
- 6.** Servez immédiatement.