

## Ravioli ricotta e spinaci con salsa aurora

### Ingredienti

[one-third-first]

#### Per la pasta fresca all'uovo

1kg di farina 00 oppure 700 g di farina 00 e 300 g di semola di grano duro

540 g di uova (n° 9-10)

2 cucchiaino di olio ex. v. oliva

sale qb

[/one-third-first]

[one-third]

#### Per la farcia di ricotta e spinaci

1 kg di ricotta

2 kg di spinaci freschi oppure 500 g di spinaci cotti o precotti surgelati

160 g di parmigiano grattugiato

Noce moscata qb

Sale qb

[/one-third]

[one-third]

#### Per la salsa aurora

1 l di salsa besciamella (1 l di latte, 40 g di farina, 40 g di burro, sale e noce moscata)

400 g di salsa di pomodoro passata (olio, cipolla, aglio, pomodori pelati, sale, pepe, basilico)

50 g di burro

#### Per la finitura del piatto

100 g di parmigiano grattugiato

[/one-third]

### Procedimento

#### Per la farcia di ricotta e spinaci

1. Mondare gli spinaci e cuocerli in poca acqua o a vapore, quindi sgocciolarli, strizzarli bene e tritarli molto finemente.
2. Porre la ricotta in una bastardella ed unire gli spinaci, il parmigiano, la noce moscata ed il sale e mescolare fino ad incorporare bene gli ingredienti.

### Note

a) Se si usa crema di ricotta oppure una ricotta poco sostenuta, legare la farcia con 2-3 uova o semplicemente albume d'uovo.

### **Per i ravioli**

1. Con gli ingredienti della ricetta preparare la pasta fresca all'uovo.
2. Stendere la pasta fresca alla macchina tirasfoglia fino ad ottenere delle sfoglie sottili (ca 1mm).
3. Distribuire sulla metà del rettangolo di sfoglia, a distanza regolare (3-4 cm) dei mucchietti di ripieno aiutandosi con una sache a poche o con un cucchiaino. Se la pasta dovesse risultare troppo secca, inumidirla leggermente con un pennello intinto nell'acqua.
4. Ricoprire con l'altra metà di sfoglia e con la punta delle dita premere tra un mucchietto e l'altro in modo da fare fuoriuscire l'aria e fare aderire bene le due sfoglie di pasta.
5. Con una rotella dentellata tagliare la pasta in modo da ricavare dei ravioli di forma quadrata.
6. Disporre i ravioli in un vassoio con sotto un canovaccio asciutto.

### **Per la salsa aurora**

1. Preparare le due salse madri
2. Unire la salsa di pomodoro calda alla besciamella ancora bollente e lasciare sobbollire qualche minuto affinché i sapori si uniformino.
3. Filtrare la salsa al colino cinese stamina e incorporare il burro freddo a pezzetti.
4. Utilizzare subito o abbattere di temperatura e conservare in frigorifero coperta con pellicola.

### Note

a) Ricetta creata dal famoso chef Escoffier, utilizzata per accompagnare verdure al vapore, pollo affogato, uova in camicia o per condire primi piatti (tagliatelle, pasticci, ravioli, ecc). In quest'ultimo caso occorre dosare la besciamella a 40 g di farina per avere una salsa più fluida.

b) Aggiungere alla salsa 200 g di panna fresca

### **Per la finitura del piatto**

1. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli delicatamente con una schiumarola ed unirli alla salsa calda.

2. Lasciare insaporire qualche minuto a fiamma vivace e servire con una spolverata di parmigiano grattugiato.

## **Consigli & curiosità**

a) Dare alla pasta una forma diversa: mezzaluna, piramide, ecc

b) Scolare gli spinaci e saltarli con poco burro.

**Ricetta dello Chef A. Solillo**