

Buon appetito
da Ugo Picia



Ravioli ricotta e spinaci

Lessa e trita gli spinaci. Amalgama tutti gli ingredienti.

Fai la sfoglia e tirarla con il mattarello. Posiziona dei mucchietti di impasto su metà pasta, poi ripiega la sfoglia sopra e forma i ravioli.

Cuoci in acqua bollente e salata e condisci con burro fuso e forma grattugiata.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
