



RAVIOLI AU VERT ET AU FROMAGE

la pâte à pâtes

1 kg de farine 00 - 8 oeufs extra-frais (personnellement, j'en ai mis 12, ils étaient petits) - **sel**

Dans votre robot préféré, mettre les 3 éléments et mixer pour transformer en boule à texture élastique. Envelopper de film alimentaire (afin qu'elle ne sèche pas).

Préparer la farce

200g épinards + vert de blettes (cuits à la vapeur, bien essorés) - **2 oeufs - 50 g parmesan râpé - muscade - sel - poivre -**

A nouveau dans votre robot préféré, mixer tous les ingrédients. Réserver.

Prélever un beau morceau de pâte, fariner votre plan de travail, un peu la machine et passer entre les rouleaux "1" au moins 3 x en repliant la pâte à chaque fois. Puis passer au n° 2 : 2 x et ainsi jusqu'au n°5. Sur votre table, étaler du papier sulfurisé saupoudré de farine, poser délicatement les bandes de pâtes Avec la poche à douilles (sans douille) faites des boulettes de la taille d'une noisette Recouvrir d'une deuxième bande de pâte, appuyer avec votre index délicatement autour des ravioli, découper avec la roue crantée. Poser sur plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé saupoudré de farine dessus et dessous les ravioli. Continuer toutes les étapes jusqu'à épuisement des ingrédients.

S'il vous reste de la pâte, transformez-la en lasagnes que vous faites sécher pour un usage ultérieur (à garder dans une boîte en fer).

Faire cuire à l'eau bouillante salée 2 minutes. Servir.