

PRIMI PIATTI

# Raviolata

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

Pasta corta  
ragù di carne  
spinaci cotti  
ricotta  
1 uovo  
noce moscata  
parmigiano grattugiato

## PREPARAZIONE



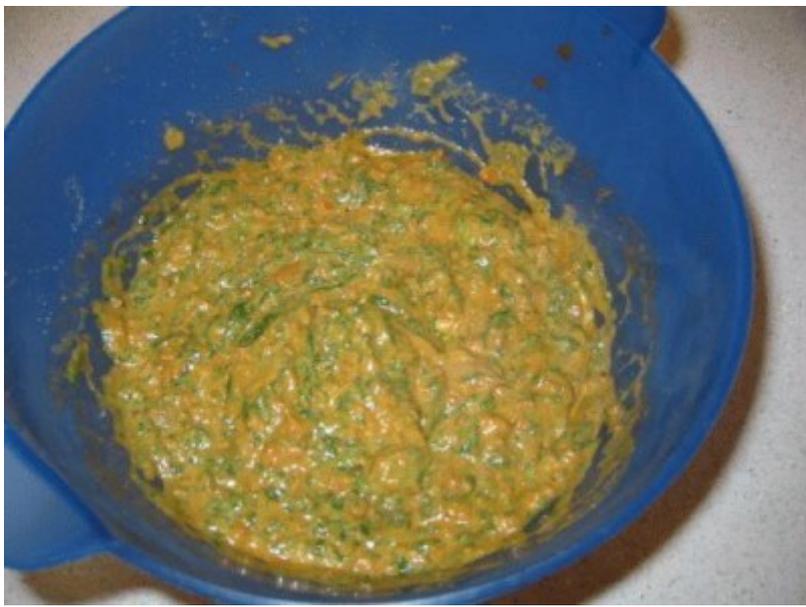
2 Mentre cuoce la pasta radunate in una terrina la ricotta, il parmigiano, gli spinaci tritati, l'uovo, aggiungete noce moscata, aggiustate di sale ed amalgamate bene.





**3** Aggiungete qualche mestolo di ragù, tenendone un po' da parte ed amalgamate bene i due condimenti.





4 Condite la pasta appena scolata con il sugo preparato ed aggiungete sopra ancora una cucchiata di ragù.

