

PRIMI PIATTI

# Ravioli ricotta e spinaci con sugo di funghi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [m. difficile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



I ravioli ricotta e spinaci sono un [primo piatto](#) ripieno della tradizione gastronomica italiana. Spesso cucinati in casa per le occasioni di festa, sono infatti molto gettonati per i [pranzi domenicali](#) in famiglia, si prestano bene a essere cucinati in quantità e poi congelati per averli sempre pronti. Tra i primi piatti della festa, i ravioli ricotta e spinaci sono quelli più economici e versatili, grazie al sapore delicato del loro ripieno, infatti, possono essere abbinati ad una vasta scelta di sughi, che va dal [ragù classico di carne](#) a quello di pesce, fino al

semplice **burro, salvia e parmigiano**, o con le verdure come nel nostro caso.

Segui **la nostra ricetta con passo passo fotografico** per **cucinare in casa** con le tue mani questi buonissimi **ravioli ricotta e spinaci** al sugo di funghi sono semplicissimi e anche divertenti da realizzare.

Ecco altri primi piatti della Domenica che potrebbero piacerti:

[Lasagne classiche](#)

[Cannelloni](#)

[Tortelli di zucca e ricotta](#)

[Tortellini bolognesi](#)

[Cannelloni ricotta e spinaci](#)

## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 00 200 gr

UOVA 2

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO  
per la spianatoia -

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

SPINACI 500 gr

RICOTTA 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE FINO

PEPE

## INGREDIENTI PER IL SUGO AI FUNGHI

FUNGHI CHAMPIGNON 150 gr

PASSATA DI POMODORO 100 ml

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO TRITATO 1 cucchiaino da  
tavola

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

**1** Ecco come si preparano dei buonissimi ravioli ricotta e spinaci al sugo di funghi: toglie le foglie gialle o appassite dagli spinaci, poi lavi immergendoli in abbondante acqua fresca,

in questo modo eliminerai eventuali residui di terra, scolali e falli sgrondare in uno scolapasta.

In una padella capiente con interno antiaderente, metti l'aglio sbucciato e l'olio extravergine di oliva. Aggiungi gli spinaci e insaporiscili con del sale, copri con il coperchio e cuoci una decina di minuti. Togli il coperchio e cuoci gli spinaci facendo evaporare il più possibile l'acqua di vegetazione, infine spegni il fuoco e metti da parte.





- 2 Ora puoi dedicarti alla pasta mettendo la farina su un piano da lavoro. Crea una fossetta al centro della farina e aggiungi le uova intere. Lavora prima con la forchetta, poi impasta con le mani fino a rendere il composto liscio, con una colorazione uniforme. Avvolgi con pellicola e lascia riposare 30 minuti.





**3** Quando gli spinaci saranno freddi strizzali con le mani e tritali. Mettili in una terrina e aggiungi della ricotta vaccina fresca e scolata dal suo liquido. Insaporisci il ripieno di ricotta e spinaci con una grattata di noce moscata e parmigiano reggiano grattugiato.





4 Unisci al composto sale e il pepe, infine mescola per ottenere un composto omogeneo.





- 5 Trascorso il tempo di riposo della pasta, toglila pellicola e stendila il più sottile possibile aiutandoti con della semola rimacinata. Puoi utilizzare il mattarello o la macchina sfogliatrice, a mano o elettrica. Su metà della pasta, con una sac a poche o aiutandoti con due cucchiaini, metti delle noci di ripieno distanziate tra loro. Bagna di acqua un pennello da cucina e passalo sulla sfoglia, tra i mucchietti di impasto.





**6** Ripiega la pasta vuota su quella con il ripieno e premi bene per fare aderire la pasta attorno ad ogni mucchietto di ripieno eliminando eventuali bolle d'aria. Con una rotella dentellata, ritaglia i ravioli e ponili su una teglia infarinata con semola rimacinata. Lascia da parte il vassoio di ravioli fino al momento di cuocerli.





**7** Adesso dedicati al sugo di funghi: toglì con un coltellino la parte terrosa del gambo dei funghi. Strofina ogni fungo con un panno pulito e taglialo a fette. In una padella versa un filo d'olio. Aggiungi l'aglio e, quando sfrigola, unisci anche i funghi affettati. Aggiungi sale e

pepe e poi la passata di pomodoro. Cuoci una decina di minuti, a fine cottura insaporisci con del prezzemolo tritato.







**8** Ora è il momento di cuocere i ravioli ricotta e spinaci: metti a bollire abbondante acqua in una pentola capiente, quando raggiunge il bollore aggiusta di sale e versaci un raviolo alla volta. Cuoci 4-5 minuti, quindi scola i ravioli e mettili su un piatto. Condisci con il sugo ai funghi e porta in tavola.





## CONSIGLIO

Puoi sostituire gli spinaci con la borragine e la ricotta vaccina con la ricotta di pecora per avere un gusto dal ripieno più intenso.

## CONSERVAZIONE

Puoi conservare i ravioli in frigo un paio di giorni in frigo ben coperti. Puoi anche congelarli su un vassoio e, una volta diventati rigidi, metterli in un sacchetto per alimenti.