

Agnolotti maison à la ricotta et aux épinards, beurre citronné |

Recette pour 12 tapas



Description

Délicieuses pâtes fraîches pour un plat idéal à partager! Un plaisir pour les sens!

L'astuce du chef

La roquette peut remplacer les épinards dans la préparation de la pâte.

Ingrédients

Pâtes aux épinards

- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Gr Épinards
- 30 Ml Huile d'olive
- 300 Gr Farine
- 6 Gr Sel

Farce à la ricotta

- 200 Gr Ricotta
- 50 Gr Épinards
- 1 Unité(s) Oeuf
- 75 Gr Fromage mozzarella
- 35 Gr Parmesan

Beurre citronné

- 100 Ml Eau de cuisson
- 1 Unité(s) Citron
- 75 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Pâtes aux épinards

Passer au blender tous les œufs avec l'huile d'olive et les épinards. Réunissez le sel et la farine sur

un plan de travail, mélangez bien puis formez un puit (un trou) au centre. Versez la préparation liquide dans le puit et, à l'aide d'une fourchette, commencez à former une masse. Terminez de travailler la pâte avec la paume de la main. Laissez reposer 30 minutes avant de l'utiliser.

Farce à la ricotta

Blanchissez les épinards puis égouttez-les et hachez-les. Égouttez la ricotta et mélangez-la avec les autres fromages préalablement râpés.

Dans un bol, réunissez tous les ingrédients et assaisonnez de sel et de poivre. Conservez dans une poche à pâtisserie.

Farcissez les agnolotti avec la farce aux épinards et cuisez-les dans une grande casserole d'eau salée.

Beurre citronné

Conservez les zestes du citron et pressez-le. Chauffez l'eau et ajoutez le jus de citron. Ajoutez le beurre et fouettez rapidement pour incorporer le beurre au mélange.

Bon appétit!