

## RAVIOLIS VERTS AUX ÉPINARDS AVEC GRANCREMA D'ARTICHAUTS ET PECORINO



### Ingrédients Menù

25 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1  
70 g Grancrema di carciofi (Grancrema d'artichauts) - B01  
Spinaci pronti (Épinards prêts à l'emploi) - T3P

### Ingrédients

sel - poivre  
15 g chapelure (quantité indicative)  
30 g parmesan râpé  
150 g ricotta

**Chef:** Gianluca Galliera

### Préparation

Mélangez les ingrédients pour former la garniture des pâtes fraîches.

Pâte avec épinards

- 300 g de farine de type 00
- 2 oeufs entiers
- 50 g de Spinaci pronti Menù (Épinards prêts à l'emploi) (réf. T3P) bien pressés et hachés