

## Ravioli in salsa di erbe e nocciole



Esecuzione: Facile

Preparazione: 35

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Trita fini gli spinaci e le bietoline, sbuccia la cipolla, falla a spicchi e falla soffriggere in una padella con il burro e la salvia. Unisci le erbe cotte, mescola, regola di sale e aggiungi le nocciole tritate grossolanamente; cuoci per 3-4' e unisci un mestolino di acqua bollente. Metti a bollire abbondante acqua salata e cuoci vi i ravioli per 7-8';

scolali con una schiumarola, rovesciali nel sugo, mescola delicatamente e spolvera con del grana grattugiato.

### Ingredienti per 4 persone

- 500 g di ravioli di magro
- 100 g di spinaci lessati e strizzati

- 100 g di bietoline lessate e strizzate
- 20 g di nocciole tostate
- 1 cipolla
- 40 g di burro
- salvia
- 30 g di grana grattugiato
- sale