



Les plats principaux

## **Ravioli au four**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

800 grammes de ravioli (en boîte)  
4 cuillères à soupe de tomates séchées au soleil  
2 cuillères à soupe de pignons de pin  
450 grammes tomates cerise  
1 poignée d'oregano (brins)  
3 cuillères à soupe de ricotta  
200 grammes d' épinards

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 200 °C. Chauffez un peu de matière grasse dans une poêle et cuisez-y l'épinard. Coupez en deux les tomates cerises et les tomates séchées au soleil et ajoutez-les à l'épinard. Cuisez encore quelques minutes pour que les petites tomates deviennent molles.

Ajoutez la boîte de raviolis dans la poêle et mélangez le tout. Versez ensuite le mélange dans un plat à four. Répartissez la ricotta sur les raviolis et enfournez 20 minutes.

Retirez les raviolis du four, répartissez sur les assiettes et parachevez avec des pignons de pin et de l'origan frais.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

