

Rabaton d'Alessandria à la Ricotta et au Parmesan



Personnes
4 personnes



Temps préparation
40 minutes



Temps de cuisson
45 minutes



Ingrédients

150 g [Ricotta](#)
50 g [Parmesan râpé](#)
1/2 l bouillon
500 g bettes ou épinards
100 g beurre
100 g chapelure
2 oeufs
1 gousse d'ail
3 feuilles de sauge
20 g farine
sel, poivre

Préparation

Epluchez, lavez et cuisez les légumes dans une marmite d'eau bouillante salée. Egouttez-les, laissez-les tiédir. Pressez à nouveau pour essorer toute l'eau et hachez-les. Emiettez la Ricotta dans une terrine. Ajoutez les herbes avec les oeufs battus, le Parmesan râpé, l'ail haché et la chapelure. Assaisonnez. Triturez le tout à la spatule pour former une pâte assez compacte. Étalez-la sur une planche ou une tôle à pâtisserie. Formez-en des quenelles de la grosseur du petit doigt, 1,5 à 2 cm de diamètre. Farinez les quenelles et plongez-les 6 par 6 dans le bouillon. Elles remontent lorsqu'elles sont cuites. Egouttez-les et rangez-les dans un plat à four beurré. Fondez le reste du beurre avec la sauge. Arrosez le rabaton. Enfourez-le 10 à 15 minutes à 220-240°.

Autres recettes à la Ricotta :

[Lasagnes du Carnaval – au Parmesan, Mozza et Ricotta](#) [Cassata à la Sicilienne – à la Ricotta](#)

[Glace à la Ricotta](#)

[Malfati – à la Ricotta et au Parmesan](#)

[Tourte d'anchois ou tourte marinière – à la Ricotta et au Parmesan](#)

[Pizza de Polenta à la Ricotta](#)

[Pizza à la Ricotta et Pecorino](#) [Pizza rustique \(formule n°1\) à la Ricotta et au Parmesan](#)

[Bouchées Piémontaises à la Ricotta](#) [Chaussons de Ricotta et Provolone à la paysanne](#)

[Croquettes de Ricotta rustiques](#)

[Flan à la Ricotta](#)

[Gaufres à la Ricotta](#)

[Pâtes à l'amatriciana au Parmesan et à la Ricotta](#)

[Pâtes à la Ricotta à la romaine](#)

[Pizza à la Ricotta](#)

[Rabaton d'Alessandria à la Ricotta et au Parmesan](#)

[Ricotta](#)

[Ricotta au concombre](#)

[Ricotta dorée](#)

[Ricotta frite Ricotta aux galets Tarte de Ricotta](#)

[Tartelettes à la Ricotta](#)

[Tortellis de bettes au Ricotta](#)

[Tortellis de Ricotta](#)

[Tortellinis maigres des vigiles au Ricotta](#)

[Tourte paysanne à la Mozzarella, Ricotta et Caciocavallo](#)

[Tourte de Ricotta](#)

[RICOTTA – Ricotta – RICOTTA](#)