

Raviolis aux deux fromages (ricotta et parmigiano)



Pour aujourd'hui ce sera une recette salée ! De délicieux raviolis maison ! (Bah oui quand même j'ai eu le coffret pour mon anniversaire, faut bien que je m'en serve !). J'avais une petite inquiétude à me lancer dans la recette parce qu'à chaque fois que je faisais de la pâte à pâte ce n'était pas une grande grande réussite au moment de l'étalage. Mais là cette fois-ci ça a été une belle réussite ! La pâte était vraiment parfaite ! Et pour ce qui est de la garniture juste divine, vraiment excellente. Normalement ce sont des raviolis aux trois fromages mais où je fais mes courses il n'y avait pas de pecorino et donc j'ai remplacé le pecorino par du parmesan (j'ai doublé la quantité) ce qui m'a donné tout simplement des raviolis aux deux fromages qui ont énormément plus !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

300g de farine blanche

3 oeufs moyens

Pour la farce:

160g de parmigiano (parmesan)

150g de ricotta

1 oeuf

1 bonne pincée de noix de muscade

Sel, poivre

Pour l'assaisonnement:

40g de beurre

Pour servir:

Sauce tomate

Préparation:

Préparez la pâte:

Faites un puits dans la farine et cassez-y les oeufs (le puits doit être assez profond pour que les oeufs ne s'échappent pas).

Battez délicatement les oeufs avec une fourchette et incorporez petit à petit la farine, d'abord avec la fourchette, puis avec le bout des doigts.

Travaillez la pâte environ 5min avec les paumes des mains jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Formez une boule.

Pour pouvoir bien l'étaler, laissez reposer la pâte 30min à 1H au réfrigérateur, dans du film alimentaire, pour qu'elle ne sèche pas.

Préparez la farce:

Râpez le parmigiano. Mélangez-le avec la ricotta, l'oeuf, la noix de muscade, du sel et du poivre.

Étalez la pâte; divisez la pâte en plusieurs petites boules. Aplatissez-les avec la paume de la main. Farinez légèrement et passez le disque dans la machine en ouvrant les rouleaux au maximum. Repliez la pâte en trois avant de la repasser dans la machine en changeant de cran. Répétez l'opération jusqu'à obtention d'un rectangle assez régulier. Allez jusqu'au cran 5 et passez la pâte deux fois.

Versez la farce dans une poche à douille lisse. Sur une feuille de pâte, disposez des noisettes de farce à 5cm d'intervalle. Recouvrez d'une seconde feuille. Découpez des disques avec un tampon à raviolis rond et soudez les bords en pressant avec les doigts.

Faites cuire les raviolis 3min dans de l'eau bouillante salée, puis ajoutez-les à l'aide d'une écumoire. Assaisonnez-les avec le beurre fondu émulsionné avec 2c. à soupe d'eau de cuisson.

Servez avec la sauce tomate chaude.