

Raviolis à la viande ou à la ricotta

Pâte à pâte :

- Farine T45 600g
- Œufs 6
- Sel fin 10g

Appareil à viande :

- Bœuf haché 250g
- Œuf 1
- Oignon haché 1
- Persil x
- Chapelure 20g
- Ail 2 gousses
- Parmesan 30g
- Mozzarella 40g
- Sel, poivre.

Appareil avec ricotta :

- Ricotta 100g
- Persil haché 30g
- Ciboulette 20g
- Muscade, cannelle, sel, poivre.

Sauce tomate :

- Concentré de tomates 1 b
- Huile olive ½ verre
- Oignons 2
- Carottes 2
- Ail 3g
- Basilic x
- Thym, sel, poivre.

Finition :

- Parmesan râpé 200g



Préparer la pâte :

Faire un puits avec la farine, mettre le sel fin, et les œufs un par un. Mélanger, pour obtenir une pâte bien souple. Laisser reposer pendant 30mn enveloppée dans du film.

Préparer la farce avec la viande :

Mettre la viande dans un saladier, ajouter l'œuf, puis le persil haché, la chapelure, l'oignon haché, le sel, le poivre, le parmesan, ainsi que la Mozzarella. Bien mélanger, garder au frais.

Préparer la farce à la Ricotta :

Mettre dans un saladier la Ricotta, le persil haché, la ciboulette, le muscade, le sel, le poivre et la cannelle. Réserver au froid.

La sauce :

Mettre dans une casserole le concentré de tomate, l'ail, le basilic, le sel, le poivre, le thym. Laisser cuire à feu doux pendant 30mn env.

Fabrication des raviolis :

Fixer le laminoir à la table, mettre l'écartement sur le numéro 7. Couper votre pâton en 3 parts. Prendre une part recouvrir le restant pour pas qu'elle sèche.

Passer le morceau de pâte dans le laminoir 2 fois, diminuer progressivement l'écartement jusqu'à 2. Couper des bandes d'env 50cm de long. Découper des petits cercles dedans, avec un emporte-pièce de (70).

Mettre la farce dans une poche à douille, et déposer au centre une grosse noisette, refermer le cercle pour obtenir un demi-cercle en forme de lune. Ecraser les bords, et débarrasser sur un plateau fariné recouvert d'un linge propre.

Cuisson et finition :

Quand les raviolis sont réalisés. Mettre une grande casserole d'eau salée à bouillir. Quand l'eau boue, plonger les raviolis pendant 3mn.

Egoutter et mettre dans la sauce. Servir avec un peu de parmesan râpé.