

LA RECETTE

RAVIOLIS SAUCE RICOTTA



PRATIQUE

Pour 4 personnes
Préparation : 45 mn
Cuisson : 10 mn
Niveau : facile

*À servir
chaud*

INGRÉDIENTS

- 2 saucisses italiennes au fenouil
- 4 tasses d'épinards frais, hachés
- 2 œufs légèrement battus
- 1/2 de fromage ricotta, égoutté
- 1/4 de fromage parmesiano reggiano râpé
- Pâte fraîche à raviolis
- 2 càs d'huile d'olive



Bon appétit !



PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Dans une poêle antiadhésive, dorez la chair des saucisses dans l'huile en l'émiettant légèrement. Ajoutez les épinards et mélangez. Versez dans un bol et laissez tiédir.

ETAPE 2

Ajoutez les œufs légèrement battus et les fromages. Mélangez bien et réfrigérez le temps de travailler la pâte. À l'aide d'un emporte-pièce de 7,5cm de diamètre, découpez 48 disques.

ETAPE 3

Déposez 1càs de farce au centre de 24 disques. Couvrez d'un second disque de pâte et pressez tout autour de la farce afin de bien sceller les raviolis. Déposez sur une plaque légèrement farinée. Couvrez d'un linge propre et réfrigérez jusqu'au moment de la cuisson.

ETAPE 4

Faites bouillir une grande quantité d'eau bouillante salée, et faites cuire les raviolis (8 à 10 pièces à la fois), de 6 à 8' jusqu'à ce qu'ils soient "al dente". Égouttez-les et servez-les avec une sauce tomate, ou un beurre de sauge et du parmesan râpé.

