Ravioles au grana Padano et persil

Original / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$	45min	10min

Ciao! Le jeudi, c'est ravioli! On se lance ici dans la réalisation de petites ravioles garnies d'une délicieuse farce à la ricotta, grana padano et persil! Je les présente en plaque pour un effet ludique, mais ce n'est pas du tout nécessaire, et on les accompagne d'un petit beurre noisette à la sauge pour toujours plus de gourmandise! J'ajoute également à la sauce un peu de fond de veau dont on peut facilement se passer ou remplacer par du bouillon de légume pour une option végétarienne.

Liste des ingrédients

Pour la pâte

200 g. de farine

2 jaunes d'oeufs

6.5 cl. d'eau

2,5 cl. d'huile d'olive

2 pincées de sel

Pour la farce

200 g de ricotta

100 g de grana padano râpé

1 bouquet de persil plat

1/4 de zeste de citron

1 oeuf

1/2 cc de poivre moulu

1/4 cc de muscade moulue

Pour la sauce

60 g. de beurre

10 feuilles de sauge

3 cs. de fond de veau

Étapes de préparation

1

Pour la pâte : mélange la farine avec les jaunes d'oeufs, l'eau, l'huile d'olive et le sel au crochet à pain ou à la main jusqu'a avoir une pâte amalgamée.Continue le pétrissage à la main 5-10 minutes pour obtenir une pâte souple et élastique. Laisse reposer 2 h au frais.



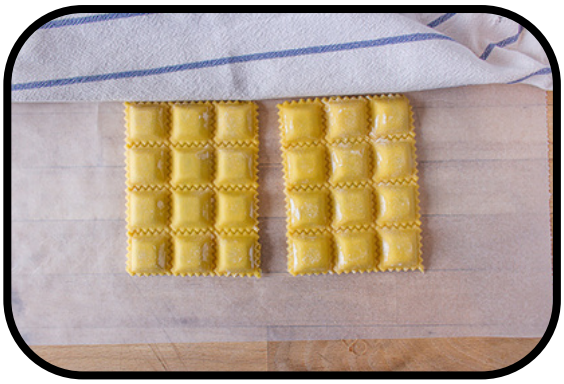
2

Pour la farce, mélange tous les ingrédients pour avoir un appareil homogène, place dans une poche à douille et réserve au frais.



3

Abaisse la pâte au laminoir au cran le plus fin pour réaliser de grandes feuilles de pâte et réalise les ravioles à l'aide de moules ou à main levée en répartissant l'appareil de manière égale.



4

Pour la sauce fais réduire le fond de veau de moitié ajoute le beurre et quand il est noisette (qu'il arrête de mousser et qu'il colore légèrement), ajoute la sauge



5

Porte un grand volume d'eau salée à ébullition et fais-y cuire les ravioles 2-3 minutes, égoutte puis fais-les revenir 1 minute dans le beurre. Sers sans attendre. Buon appetito!

