



RAVIOLI AU VERT DE BLETTE/RICOTTA/PARMESAN

Pour 60 - 65 ravioli (5 personnes)

Pâte à ravioli :

300g farine type 00 - 200g farine de semoule type 0 - 1 càs 1/2 d'huile d'olive - 1 càc sel fin - 5 oeufs -

Dans le robot Kitch....d, muni de la feuille, verser les farines, le sel, les oeufs entiers, l'huile d'olive. Mélanger à vitesse 2 jusqu'à formation d'une boule. La placer dans du film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur de 2 heures à 4 heures.

Farce :

250g vert de blettes cuit et bien essoré - 250g ricotta de brebis (ou de vache) - 80g parmesan râpé frais - 1 càc sel fin - poivre - une pointe de couteau de noix de muscade moulue - 1 oeuf entier -

Dans le robot-coupe muni du couteau, verser le vert de blettes. Mixer pas trop finement. Ajouter la ricotta, le parmesan, le sel, le poivre, la muscade, l'oeuf entier. Mixer finement. Transvaser dans une poche à douille. Ne pas découper la pointe tout de suite. Fermer la poche à l'aide d'un élastique. Entreposer au réfrigérateur.

Pâte :

Munir le robot Kitch....d du laminoir. Couper la pâte en 4. Laisser 3 morceaux dans le film alimentaire bien fermé autour. Passer au cran 1 le 1/4 de pâte dans le laminoir à vitesse lente. Replier la pâte, la repasser au moins 2 à 3 fois, puis passer au cran 2 deux fois, puis cran 3 2 fois, cran 4 2 fois, cran 5 2 fois et enfin cran 6 1 fois

Poser sur le plan de travail fariné la bande. Sur la partie inférieure à 3cms du bord tout le long, pocher des petits monticules en les espaçant de 3 cms. Replier par dessus la pâte inférieure en la plaçant un peu plus loin que la farce. Avec les deux mains tout en chassant l'air appuyer fortement. Découper à l'aide d'un emporte-pièce ou d'une roulette. Mettre tout de suite les chutes de pâte dans un film alimentaire. D'autre part placer les ravioli sur des plateaux farinés. Couvrir avec un torchon. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients.

Amener à ébullition une grande quantité d'eau salée. Lorsque l'ébullition est atteinte plonger les ravioli. Les laisser remonter à la surface puis compter 4 minutes de cuisson. Egoutter, à servir immédiatement en ajoutant du beurre doux fondu avec des feuilles de sauge fraîche. Râper du parmesan au dessus.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr