


RAVIOLIS DU SUD-TYROL

Préparation	10min
Cuisson	5min
Repos	30min
Total	45min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

100 g de farine de seigle	1 botte d'oignons nouveaux
120 g de farine de blé	50 g de fromage à pâte dure
1 œuf	1 cuillère à soupe d'huile d'olive
80 ml d'eau	50 g de beurre
100 g de pommes de terre cuites	Sel de table au sel de mer FUCHS
200 g de ricotta	3 cuillères à café d'herbes italiennes FUCHS
1 oignon	1 cuillère à café de poivre noir moulu FUCHS
1 gousse d'ail	½ cuillère à café de noix de muscade moulue FUCHS
½ botte de persil	Ciboulette et parmesan à convenance

Préparation :

1. Mélanger les deux variétés de farine, l'eau, l'huile d'olive et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis la couvrir et la laisser reposer 30 minutes.
2. Tailler l'oignon en dés, les faire suer dans 1-2 cuillères à soupe de beurre avec la gousse d'ail hachée, puis retirer la poêle du feu. Passer les pommes de terre au presse-purée et les incorporer aux oignons avec la ricotta.
3. Hacher les oignons nouveaux, râper le fromage à pâte dure et incorporer le tout à la préparation précédente avec les épices et un peu de sel. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une farce homogène.
4. Abaisser finement la pâte et prélever des disques d'environ 8 cm de diamètre avec un emporte-pièce. Déposer une portion de farce au centre des disques. Humidifier le pourtour, plier les disques en deux et souder les bords à l'aide d'une fourchette. Plonger les raviolis dans de l'eau salée frémissante et les cuire 5 minutes.
5. Les sortir de la casserole à l'aide d'une écumoire, bien les égoutter et les servir avec du beurre fondu, du parmesan râpé et de la ciboulette.

Astuce : Faire dorer les Raviolis à la poêle avant de les servir.

