



## **RAVIOLI FARCIS RICOTTA/CITRON**

Pour 56 ravioli

**Pâte** : 4 jaunes d'oeufs - 240g semoule de blé dur "rimacinata" - 160g farine typo 00 ou farine T.45 - 1 pincée de sel - eau -

Dans la cuve du robot muni de l'accessoire feuille verser la farine, la semoule, les 4 jaunes d'oeufs, le sel. Mélanger. Ajouter de l'eau petit à petit jusqu'à la ce que la pâte soit amalgamée. Former une boule entre les mains. La filmer. Placer au réfrigérateur durant minimum 1h00.

**Farce** : 300g ricotta de brebis (ou de vache) - é citrons bio - 1 oeuf - 1 grosse pincée de sel fin - 65g parmesan frais râpé -

Dans le bol du robot muni de la feuille verser la ricotta, les zestes râpés des 2 citrons, le sel, l'oeuf et le parmesan. Mélanger. Placer le mélange dans une poche (sans douille). Fermer à l'aide d'un élastique et placer au réfrigérateur.

Munir le robot de l'accessoire "Laminoir". Couper la boule de pâte en 4. Prendre 1/4, remettre les autres morceaux dans le film alimentaire. Passer au laminoir position 1 le morceau de pâte, le repasser 5 fois environ en repliant au besoin. Passer en position 2, 2 fois. Puis de même Position 3 puis 4 et enfin 5.

Etaler la bande sur la table farinée. Préparer de la même façon chaque 1/4 de pâte.

Couper des morceaux dans les bandes plus grands que le moule à ravioli.

Placer 1 morceau dans le moule en l'enfonçant légèrement dans les cavités. Pocher une petite boule à ras la plaque dans chaque cavité. Déposer une nouvelle bande de pâte. Passer le rouleau à pâtisserie en appuyant bien.

Décoller délicatement un premier raviolo, placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé fariné. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Les fariner.

**Conseil** : personnellement il me restait de la pâte. Je l'ai mise en boule, l'ai repassée au laminoir de 1 à 5. Je l'ai découpée en lasagne soit 6 que j'ai placées sur une plaque en mettant entre chaque plaque un morceau de papier sulfurisé et j'ai mis le tout au congélateur. Quand elles ont été congelées, je les ai emballées dans du film alimentaire et remises au congélateur pour une prochaine fois.

**Sauce** : dans une casserole fondre 200g de beurre doux avec 3 petites branches de sauge. Saler, poivrer. Ne pas faire colorer.

**Cuisson et service** : faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Verser les ravioli, attendre une nouvelle ébullition. Cuire une minute. Egoutter à l'aide d'un grand écumoire. Disperser les ravioli dans chaque assiette chaude. Verser 2càs de beurre fondu à la sauge chaud. Servir aussitôt!