

## Agnolotti burro e salvia (beurre et sauge)



Un genre de raviolis préparés à base de pâte maison et farcis avec de la ricotta et du parmesan, le tout nappé de beurre à la sauge au bon goût de noisette.

### Ingrédients

Préparation : 40 min

Nombre de personnes

-	4	+
---	---	---

**300 g de farine**  
**3 œufs frais**

**250 g de ricotta**  
**4 c.s. de parmesan râpé**  
**1 citron bio**  
**0.25 c.c. de sel**  
**un peu de poivre**

**1 œuf**

**eau salée**, bouillante

**50 g de beurre**  
**20 feuilles de sauge**

- Préparer la pâte maison comme à l'accoutumée.
  - Façonner une boule, envelopper dans du film alimentaire, laisser reposer env. 1 h à température ambiante.
  - Mélanger la ricotta et le parmesan dans un bol.
  - Ajouter le zeste de citron râpé, saler, poivrer.
  - Mettre la farce dans une poche à douille lisse (Ø env. 9 mm), mettre au frais.
  - Diviser la pâte en quatre, abaisser chaque portion en un rectangle d'env. 1 mm d'épaisseur sur un peu de farine en décollant régulièrement la pâte du plan de travail.
  - Découper dans la longueur des bandes d'env. 5 cm de large avec une roulette à pâte.
  - Dresser la farce en longueur sur une moitié de la lanière de pâte.
  - Batta l'œuf, en badigeonner l'autre moitié, rabattre sur la farce, presser tout le long du bord.
  - Avec le pouce et l'index, subdiviser les agnolotti en pressant tous les 2 cm environ, les séparer avec la roulette à pâte.
  - Façonner les agnolotti.
  - Déposer les agnolotti sur un linge fariné. Procéder de même jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.
- Préchauffer le four à 60°C, y glisser un plat et des assiettes.
  - Faire pocher les agnolotti par portions env. 5 min dans l'eau salée frémissante.
  - Retirer avec une écumoire, égoutter, garder en attente au chaud.
  - Faire fondre le beurre dans une casserole.
  - Ajouter les feuilles de sauge, faire chauffer jusqu'à ce que le beurre mousse et sente la noisette et que les feuilles de sauge croustillent, en napper les agnolotti.