

Ravioli aux tomates séchées, ricotta et jambon italien



Recette pour 4 personnes

Pour la farce :

- 40 g de parmesan râpé
- 8 tomates séchées
- 250 g de ricotta
- 3 tranches de Jambon de Parme ou prosciutto di San Daniela
- 8 feuilles de basilic frais ou surgelé hors saison
- Sel
- Poivre
- Piments

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 3 œufs

Pour la sauce :

- 60 g de beurre
- Un peu d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic ciselées

Préparation : 1 h

Repos : -

Cuisson : 3 à 5 min.

- Couper les tomates et le jambon en petits morceaux.
- Hacher le basilic.
- Mélanger tous les éléments de la farce. Saler, poivrer et pimenter selon désir.
- Étaler la pâte très finement, ne pas hésiter à fariner souvent pour éviter qu'elle ne colle. Avec un laminoir, c'est plus facile
- Pour chaque série de ravioli, il faut avoir 2 rectangles de pâte +/- identiques, la pâte du dessus légèrement plus longue. Déposer des petits tas de farce régulièrement disposés sur un des 2 rectangles. Plus on est patient, plus les tas sont petits...
- Badigeonner de blanc d'œuf tout autour de chaque tas et poser dessus le second rectangle. Bien souder chaque ravioli en prenant soin de chasser l'air. Cela évitera l'explosion à la cuisson.
- Avec une roulette à pâtisserie, découper chaque ravioli. Ne pas les entasser (ou alors fariner abondamment) car ils vont vouloir coller entre eux.
- Faire cuire à l'eau frémissante salée pendant 3 à 5 min.