

Raviolis – diverses sortes

Raviolis - forme simple

Couper la pâte abaissée en larges bandes avec une **roulette à pâte**. À l'aide d'une cuillère à café, déposer des **portions de farce** de la **grosseur d'une noisette** sur un côté des bandes, en les espaçant suffisamment. Badigeonner avec un peu d'œuf l'autre côté, rabattre sur la farce. Presser les bords en faisant sortir l'air. Séparer les raviolis avec la **roulette à pâte**.



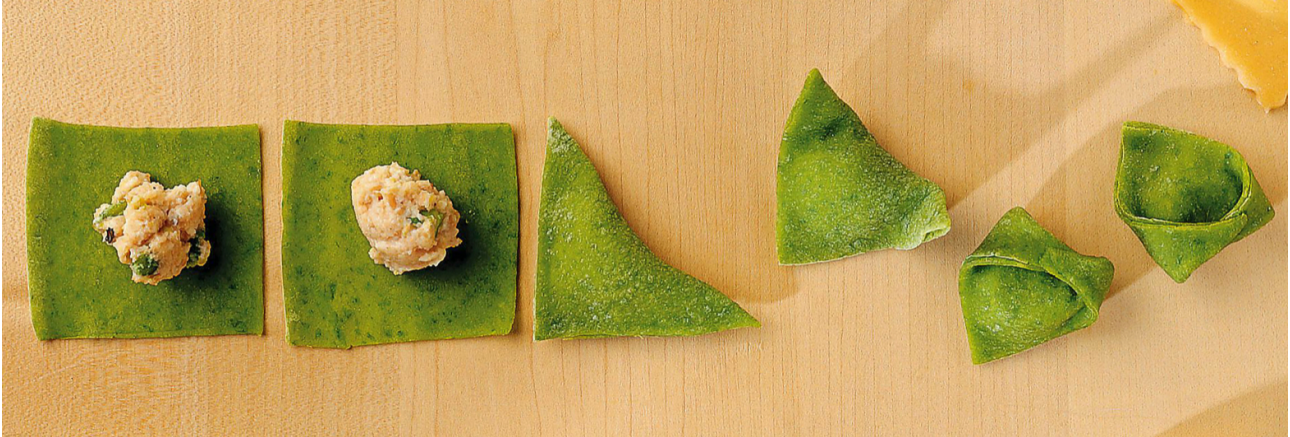
Agnolotti - Forme: rectangulaire.

Dresser la farce en longueur sur une moitié de la lanière de pâte. Badigeonner l'autre moitié avec un peu d'œuf, 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.



Triangoli et tortellini - En forme de triangle ou d'anneau.

Pour les **triangoli** répartir la farce, par portions de la taille d'une noisette, sur les carrés de pâte, badigeonner les bords, rabattre sur la farce en **diagonale**, presser les bords. Pour les **tortellini** replier les coins, presser.



Mezzelune, panzerotti et tortelli

Mezzelune et panzerotti: en demi-lune et en demi-cercle. Tortelli: ronds ou rectangulaires.

Façonnage en **rond**: découper des **rondelles** (\varnothing env. 6 cm). À l'aide d'une cuillère à café, déposer sur les rondelles des petits tas de la grosseur d'une noisette. Badigeonner la pâte tout autour avec un peu d'œuf et rabattre sur la farce. Bien presser les bords en faisant sortir l'air.

Caramelle - En forme de bonbons.

Former des **petits boudins** avec 1 c. à soupe de farce, déposer sur les morceaux de pâte, humecter les bords, façonner des **bonbons**.



Bon à savoir : ça vaut la peine de congeler des raviolis! Conservation : env. 1 mois

Confectionner soi-même des raviolis prend pas mal de temps. Cela vaut donc la peine d'en faire deux fois plus et d'en congeler la moitié. Pour éviter qu'ils ne collent, les congeler d'abord étalés sur une plaque, avant de les mettre dans des sachets de congélation.

Cuire les raviolis **al dente**, encore **congelés**, dans de l'eau salée bouillante.