

RAVIOLIS AUX ORTIES, RICOTTA ET PARMESAN.



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
de farine	300 grammes
Oeufs	3
sel	1 pincée
de feuilles d'ortie	250 grammes
de ricotta	120 grammes
de parmesan	80 grammes
jaune d'oeuf	1
de beurre	100 grammes
de sauge	5 brins
de parmesan	50 grammes

Préparation

1. Réaliser une pâte à nouilles avec la farine, les œufs et le sel, réserver une heure au frigo.

2. Cuire les feuilles d'ortie dans une grande quantité d'eau salée. Rafraîchir, égoutter, essorer au maximum et hacher.

3. Mélanger les orties, le parmesan, la ricotta et le jaune d'œuf, saler, poivrer au goût et réserver.

4. Etaler la pâte. Découper à l'emporte pièces ou utiliser une forme à raviolis.

5. Déposer la farce et fermer les raviolis, réserver.

6. Faire fondre le beurre avec la sauge et cuire doucement jusqu'à légère coloration noisette, réserver.

7. Cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau bouillante salée, égoutter.

8. Mélanger les raviolis au beurre de sauge. Dresser sur assiette et parsemer de parmesan.
