



## **RAVIOLI FARCIS A LA RICOTTA, AU CITRON ET A LA SAUGE**

**pour 4 personnes :**

**300g farine type 00 ou farine de semoule de blé dur (épicerie italienne) - 3 oeufs moyens - 1 càs d'huile d'olive - 1g sel -**

**Casser les oeufs dans le bol du robot. Ajouter la farine, l'huile et le sel. Mixer ou mieux mélanger au crochet jusqu'à l'obtention d'une boule. Réserver au réfrigérateur emballée de film alimentaire pendant 1h00.**

**340g ricotta fraîche - 1 gros citron - 15 feuilles de sauge + 10 pour le service - 1/2 càc de noix de muscade moulue - 75g parmesan fraîchement râpé - sel - poivre - 3 noix de beurre -**

**Dans un saladier moyen, assembler la ricotta, le zeste du citron, la muscade, la sauge émincée finement, le parmesan, le sel et le poivre. Verser un peu de jus de citron pour détendre un peu le mélange. Goûter et rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu. Couvrir de film alimentaire. Garder au réfrigérateur.**

**Au bout d'une heure de repos, sortir la pâte, la laminer plusieurs fois en position 0, puis 2X par cran en terminant par le n°5. Etaler sur la table bien farinée les bandes. Répartir des boules en les espaçant (pour former les boules prélever de la farce avec une cuillère à café et tourner à l'aide des mains en forme de boule). Passer à l'aide d'un pinceau de l'eau autour des boules de farce. Poser dessus une 2ème bande de pâte. Plaquer fortement en chassant l'air avec la main. Découper avec un emporte-pièce rond de Ø 6cm. Poser sur une plaque bien farinée. Garder au frais jusqu'au moment de la cuisson.**

**Faire bouillir une grande casserole d'eau salée. Plonger les pâtes et cuire 3 minutes. Egoutter en conservant un peu d'eau de cuisson. Dans une poêle, fondre le beurre avec 5 càs d'eau de cuisson. Assaisonner légèrement et ajouter les pâtes en mélangeant. Servir aussitôt, râper du parmesan au-dessus et parsemer de sauge finement émincée.**