

Raviolis au potimarron et ricotta



QUANTITÉ

Pour 2 personnes



PRÉPARATION

45 minutes



REPOS

1 heure



CUISSON

3 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LA PÂTE À RAVIOLIS

- 200g de farine de blé
- 2 oeufs
- du sel

POUR LA FARCE

- 200g de purée de potimarron
- 100g de ricotta
- du sel et du poivre



PRÉPARATION DE LA PÂTE À RAVIOLIS

Dans un saladier ou dans le bol du robot, versez la farine, les oeufs et le sel.

Mélangez jusqu'à obtenir une belle boule de pâte lisse.

Laissez reposer au réfrigérateur au moins une heure (plus la pâte repose, plus elle sera facile à travailler).

PRÉPARATION DES RAVIOLIS

Dans un bol, mélangez la purée de potimarron, la ricotta, le sel et le poivre.

Coupez la pâte à raviolis en quatre morceaux et passez chacun au laminoir. Commencez par le cran le plus petit. Aplatissez la pâte avec la main et passez la dans le laminoir. Pliez la pâte obtenue en 3 et repassez-la dans le laminoir. Faites cela 3 fois. Ensuite, affinez-la pâte en augmentant d'un cran le réglage du laminoir (épaisseur de plus en plus fine) à chaque passage.

Placez une bande de pâte sur un plan de travail fariné. Déposez une cuillère à soupe de farce tous les 3-4 cm (distance à adapter selon la taille de votre emporte-pièce).

Déposez par-dessus une autre bande de pâte. Découpez vos raviolis avec un emporte-pièce en appuyant de manière forte pour qu'ils se soudent bien.

Faites cuire vos raviolis en les plongeant dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 3 minutes.