

Raviolis

Pour 4 personnes

Pour la pâte : 200 g de farine, 2 œufs.

Pour la farce : 100 g de bœuf haché. 1 cervelle d'agneau. 50 g de chair à saucisses. 2 cuillerées de fromage blanc. 1 œuf. 100 g de parmesan râpé, 1 oignon, 2 grosses poignées de scarole cuite et égouttée.

Pour la sauce : 1 oignon, 1 botte de concentré de tomates, un tiers de verre de vin rouge, une branche de romarin, huile, sel, poivre.

Faire la pâte en mélangeant et en travaillant intimement 200 g de farine et deux œufs. La diviser en deux morceaux qu'on étendra au maximum. Saupoudrer de farine et recouvrir d'un linge.

Faire dorer 1 oignon émincé dans un tiers de verre d'huile d'olive : mettre le concentré de tomates, remuer vivement pendant 3 minute, puis couvrir avec un volume d'eau identique et ajouter vin rouge, sel, poivre et romarin, couvrir et laisser cuire doucement pendant au moins une heure.

Pendant ce temps, préparer la farce des raviolis : mettre dans une poêle 3 cuillerées d'huile, faire dorer un oignon haché finement, ajouter la viande hachée, laisser cuire en remuant pendant quelques minutes, mettre alors la chair à saucisses, saler et poivrer légèrement, puis ajouter la cervelle coupée en dés. Laisser cuire 5 minutes.

Mélanger dans une terrine les viandes cuites, la salade cuite, pressée et passée au tamis, une poignée de parmesan râpé, le fromage blanc et un œuf cru.

Lorsque cette farce est bien homogène, la mettre dans la poche à décorer puis, régulièrement, laisser tomber des noisettes de farce sur une des deux épaisseurs de pâte, en lignes régulières en laissant environ 4 cm dans les deux sens entre chaque noisette de farce. Lorsque toute la surface de pâte est garnie, mouiller rapidement la surface de l'autre épaisseur de pâte et la placer sur la première. Appuyer avec les doigts entre les épaisseurs de farce et bien serrer pour faire adhérer la pâte. Couper ensuite avec la roulette à pâtisserie.

Faire cuire les raviolis dans beaucoup d'eau salée. Quand ils remontent à la surface, ils sont cuits. Les retirer avec une écumoire.

Servir les raviolis nappés de sauce et de parmesan râpé.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.