



La farce des raviolis conjugue le sucré du potimarron et des fruits confits, le pimenté de la moutarde et l'amertume des amarettis.

Cuisine italienne

Raviolis au potimarron

Par Elisabetta Arno – mars 2016

Ingrédients

Pour la pâte

- 100g de farine environ
- 4 œufs
- sel

Pour la farce

- potimarron
- amarettis
- moutarde de Mantoue
- parmesan
- beurre
- noix de muscade
- cannelle
- 2 clous de girofle
- sel, poivre

Recette

Faire cuire le potimarron pendant environ 1/2h dans un four à 200°C pour pouvoir l'éplucher plus facilement

Pour la pâte

Bien mélanger la farine avec un œuf entier et 3 jaunes d'œufs pour obtenir une pâte homogène
Ajouter un peu de sel et mélanger

Une fois la pâte formée, la malaxer à l'aide de la paume de la main pendant environ 10 minutes
pour casser les fibres.

Laisser reposer pendant environ 1/2h

Pour la farce

Eplucher le potimarron sorti du four
Couper 2 gros quartiers en morceaux
Couper ensuite un fruit au choix de la moutarde de Mantoue en morceaux très fins
Râper du parmesan
Casser 2 ou 3 amarettis à la main
Concasser 2 ou 3 clous de girofle

Dans un saladier, mélanger le potimarron, le fruit confis, le parmesan, les amarettis et les clous de
girofle

Y ajouter un peu de noix de muscade et de cannelle, du sel et du poivre

Bien mélanger et écraser le tout à l'aide d'une fourchette

Fabrication des raviolis

Couper un petit morceau de pâte

Étaler la pâte à l'aide d'une machine à pâtes sur laquelle on mettra un peu de farine
Prévoir plusieurs passages dans la machine en partant de l'écart le plus grand vers le plus petit

Une fois la pâte bien étalée, couper la "portion" en 2 bandes

Poser à intervalles régulier un peu de farce sur le bas de la bande de pâte

Replier la pâte sur elle même par dessus la farce et bien fermer la pâte à l'aide de ses doigts

Avec l'index, appuyer entre les "boules" de farces pour refermer la pâte entre chaque futur raviolis

Couper entre chaque ravioli puis bien refermer chaque raviolis à l'aide de ses doigts

Cuisson des raviolis

Faire bouillir de l'eau dans une marmite et ajouter une poignée de gros sel

Plonger les raviolis dans l'eau bouillante puis recouvrir la marmite

Laisser cuire pendant environ 4 minutes

Pendant ce temps faire fondre du beurre dans une casserole

Sortir et égoutter les raviolis et les poser dans le beurre fondu pendant environ une minute

Déguster en ajoutant un peu de parmesan et/ ou de la sauce tomate selon les goûts