

Ravioles de CREMOSO AL TARTUFO

Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 2-3 min.



Ingrédients

Pour la pâte :

- 600 g de farine
- 6 œufs
- 60 g d'huile d'olive
- Sel fin, poivre du moulin

Pour la farce :

- 700 g Cremoso al Tartufo
- 100 g de parmesan poudre
- 2 œufs
- 1 botte de ciboulette

Étapes de la préparation



Préparez la farce, pour ce faire, mélangez le Gorgonzola avec le Parmesan en poudre et les œufs. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.

Préparez la pâte à raviole, pour ce faire, mélangez la farine avec les œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

Formez une boule, emballez dans une feuille de papier étirable et réservez au frais 30 minutes minimum.

Pour préparer les ravioles, coupez la boule de pâte en 4, farinez la table et étalez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en formant une bande de 5 cm environ. Découpez la bande en 2 parties égales.

Badigeonnez avec un peu d'eau et déposez des petits tas de farce. Recouvrez avec la deuxième bande de pâte. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez les ravioles.

Plongez les ravioles dans une casserole d'eau bouillante salée. Laissez cuire 2 à 3 minutes le temps que les ravioles remontent à la surface.

Égouttez et servez bien chaud accompagné d'une crème réduite.

?**Conseil** : Dans cette recette, il est possible de remplacer l'huile d'olive par de l'huile de truffe et d'ajouter des petits morceaux de jambon fumé dans la farce.