PL-1938

Gratin de Pâtes Géantes Farcies à la Ricotta et Basilic

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Lumaconi (Pâtes à Farcir)	*16*
- Fromage "Ricotta"	*250g*
- Parmesan en Bloc	*150g*
- Jaunes d'Oeufs	*2*
- Basilic	*25 feuilles*
- Persil	
- Oignons	*½*
- Pancetta (Jambon)	*10 tranches*
- Huile d'Olive	
- Ail en Poudre	*½ c à café*
- Concentré de Tomates	*40g*
- Vin Blanc Sec	*15 cl*
- Coulis de Tomates	*20 cl*
- Olives Noires	*15-20 (Nyons)*
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez, passez-les sous l'eau froide et réservez.
- Emincez l'oignon finement.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en deux.
- Taillez la pancetta en petits dés.
- Faites revenir la pancetta avec l'oignon dans de l'huile chaude. Ajoutez l'ail et le concentré de tomates puis déglacez avec le vin blanc. Laissez réduire de moitié puis versez le coulis de tomates. Salez et poivrez. Baissez le feu et couvrez. Laissez mijoter 20 minutes en remuant de temps en temps. En fin de cuisson, introduisez les olivez noires.
- Entre temps, dans un plat creux, mélangez la ricotta avec les jaunes d'œufs, le basilic ciselé, le persil, sel et poivrez.
- Râpez le parmesan et ajoutez-en la moitié au mélange.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez le fond d'un plat à gratin de sauce tomates aux olives et pancetta.
- Farcissez les pâtes avec le mélange ricotta-basilic-parmesan et déposez-les dans le plat à gratin.
- Nappez les pâtes avec le reste de sauce et saupoudrez du reste de parmesan râpé.
- Enfournez environ 20 minutes afin d'obtenir un beau gratin.
- Servez dès la sortie du four.