

Raviolis en 4 Couleurs aux 4 Fromages

Sauce Tomate Épicée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	4 tasses + un peu
- OEUF(S)	2
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- EAU	4x un peu
- ORIGAN	1 c à soupe
- EPINARDS SURGELÉS	2 petites boules
- LAIT	1 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- FROMAGE "RICOTTA"	200g
- PERSIL	
- COMTÉ	60g râpé
- FROMAGE FRAIS	2 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	125g frais
- GORGONZOLA	50g
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- SAUCE TOMATE	Voir DI-85
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préparez vos farces :
 - o Ricotta / Persil : mélangez le fromage avec le persil. Salez et poivrez.
 - o Comté : mélangez le Comté avec le fromage frais. Salez et poivrez.
 - o Chèvre : mélangez le fromage puis salez et poivrez.
 - o Gorgonzola : coupez le fromage et ajoutez la crème. Chauffez légèrement pour bien amalgamer puis laissez refroidir.
- Préparez ensuite les pâtes comme indiqué à la recette DI-53 mais avec chaque fois ½ œuf
 - o Une nature : pour le Comté
 - o Une à l'Origan : pour la farce à la Ricotta
 - o Une aux épinards : mixez les épinards avec un peu de lait avant d'intégrer ce mélange à la pâte.
 - o Une à la tomate (concentré de tomates) : pour le gorgonzola
- Façonnez ensuite des raviolis de différentes formes (ici, étoiles pour le Comté, ronds pour la Ricotta, triangulaires pour le chèvre et carrés pour le gorgonzola).
- Faites chauffer de l'eau salée dans 4 casseroles différentes. Faites cuire les pâtes pendant 3-4 minutes dans une eau frémissante. Egouttez.
- Faites également chauffer la sauce tomate épicée (préalablement réalisée à partir de la recette DI-85).
- Servez les 4 types de raviolis aux 4 coins de l'assiette, puis saupoudrez de parmesan et accompagnez de sauce tomate épicée.