PL-221

Raviolis sauce rose

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure
Pâtes à nouille : 20 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	250g
- FILET(S) DE PORC	150g
- FROMAGE "RICOTTA"	60g
- PARMESAN RAPE	30g + accomp.
- OEUF(S)	1
- CREME FRAICHE EPAISSE	35cl
- OIGNON(S)	2 petits
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	
- THYM	
- ROMARIN	
- NOIX DE MUSCADE	
- PATE AUX OEUFS	VOIR pâte à nouille (DI-53)
- CONCENTRE DE TOMATES	1 petite boîte
- PERSIL	

Recette:

- Confectionnez la pâte à nouille comme décrit à la recette DI-53
- Hachez le blanc de poulet et le porc.
- Salez, poivrez, ajoutez l'œuf, le thym, le romarin, la Ricotta et le parmesan. Mélangez bien.
- Etendre la pâte et farcissez de viande et confectionnez les raviolis (à l'aide de l'appareil adéquat).
- Préparez la sauce : hachez finement les oignons et faites les revenir dans de l'huile. Ajoutez ensuite la crème fraîche et le concentré de tomates.. laissez épaissir et rectifiez l'assaisonnement.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau salée bouillante. Egouttez-les.
- Faites les revenir 30 secondes dans du beurre chaud.
- Servez napper de sauce et parsemez de persil et d'un peu parmesan.