

TORTELLINIS AU POULET ET À LA SAUCE TOMATE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

Pour la pâte :

- FARINE DE BLE DUR	2 tasses
- OEUF(S)	1
- SEL	
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- EAU	

Pour la farce :

- BLANC(S) DE POULET	un peu
- PANCETTA (JAMBON)	200g
- PARMESAN RAPE	5 tranches
- NOIX DE MUSCADE	50g
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	

Pour la sauce :

- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- TOMATES PELEES	1 grosse boîte
- ORIGAN	2 c à soupe
- PARMESAN RAPE	50g
- SEL	
- POIVRE	

Accompagnement :

- FROMAGE "RICOTTA"	4 quenelles
---------------------	-------------



Recette:

- Préparez la pâte avec le robot (voir DI-53). Formez des plaques de lasagnes avec l'appareil et coupez des cercles de pâte de 6 cm de diamètre.
- Pour la farce, hachez le poulet et la pancetta au robot. Mélangez le haché avec l'œuf, un peu de muscade et le parmesan râpé. Salez et poivrez.
- Façonnez les tortellinis avec les cercles de pâte et la farce.
- Préparez la sauce tomate en faisant chauffer l'huile et en ajoutant les tomates pelées. Ecrasez bien les tomates puis ajoutez l'origan, le sel et le poivre. Laissez mijoter 10 minutes à couvert.
- Faites cuire les pâtes 4 minutes dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les.
- Servez les pâtes nappées de sauce et ajoutez une quenelle de ricotta sur le dessus.