

Raviolis à la Ricotta et au Chèvre sur Coulis de Poivron Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

Pour la pâte :

- | | |
|---------------------|-------------|
| - FARINE DE BLE DUR | 1 tasse |
| - OEUF(S) | 1 |
| - HUILE D'OLIVE | 1 c à soupe |
| - EAU | |

Pour la farce :

- | | |
|------------------------|-----------|
| - FROMAGE "RICOTTA" | 125 g |
| - CROTTIN(S) DE CHEVRE | 1 (60 g) |
| - PARMESAN RAPE | 20 g |
| - PARMESAN EN COPEAUX | garniture |
| - OEUF(S) | 1 petit |

Pour la sauce:

- | | |
|-----------------------|-------------|
| - POIVRON(S) ROUGE(S) | 1/2 |
| - TOMATE(S) | 1 |
| - OIGNON(S) | 1 petit |
| - CREME FRAICHE | 3 c à soupe |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Préparez la pâte comme indique dans la recette DI-53.
- Etalez très finement la pâte à la machine et découper en fonction du moules.
- Pour la farce, mélangez la ricotta, le fromage de chèvre, le parmesan et l'œuf. Poivrez. Ne pas saler car le fromage l'est déjà. Ajouter un peu de persil ciselé.
- Déposez la farce sur la pâte et fermer les raviolis.
- Emincez le poivron et l'oignon et placez-les dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Faites revenir sans colorer puis ajoutez la tomate concassée.
- Ajoutez un peu d'eau et laissez mijoter à couvert une dizaine de minutes.
- Incorporez la crème et mixez le tout. Passez la préparation à travers un chinois.
- Remettez la sauce sur feu très doux, rectifiez l'assaisonnement et ajouter un peu de persil haché.
- Faites cuire les raviolis 3 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Servez les raviolis sur un tapis de sauce, saupoudrez de persil et garnissez avec des copeaux de parmesan.

Remarque:

Pour environ 80 raviolis.