

## *Raviolis au Chorizo*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- OEUF(S)	1	
- EAU	12 cl (tiède)	
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe	
- SEL	un peu	
- FARINE DE BLE DUR	2 tasses	
- FROMAGE "RICOTTA"	4 c à soupe	
- CHORIZO	200 g	
- CREME FRAICHE	300 ml	
- MASCARPONE	3 c à soupe	
- LAIT	3 c à soupe	
- SEL		
- POIVRE		
- PERSIL		
- PARMESAN EN COPEAUX		et râpé selon votre goût



### Recette:

- Préparez la pâte à nouilles comme indiqué à la recette DI-53 avec l'œuf, l'eau, l'huile, le sel et la farine de blé dur.
- Détendez la ricotta avec une fourchette, salez et poivrez. Réservez.
- Prélevez 5 cm de chorizo. Coupez-le en très petits morceaux (destinés à farcir les raviolis).
- Coupez le reste de chorizo en demi-rondelles et placez-les dans un caquelon avec la crème. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 5 minutes.
- Incorporez alors le mascarpone dans la sauce. Mixez le tout puis passez à travers un tamis. Allongez un peu la sauce avec le lait si nécessaire.
- Étalez très finement la pâte à la machine et découpez en fonction du moule.
- Farcissez chaque raviole avec 3 ou 4 morceaux de chorizo puis un peu de ricotta.
- Faites cuire les raviolis dans l'eau bouillante salée pendant 3 – 4 minutes. Egouttez.
- Servez-les nappés de sauce avec un peu de persil et de parmesan.