

Raviolis au jambon cru, tomates séchées, basilic et mozzarella

Les ingrédients pour 4 personnes :

450 g de pâte de base ou des feuilles de pâte à raviolis chinois

100 g de parmesan fraîchement râpé

1 botte de basilic grossièrement haché

12 tomate séchées grossièrement hachées

200 g de mozzarella grossièrement hachée

10 tranches fines de jambon cru sans gras(Parme)

Sel et poivre

Une peu de basilic et de parmesan pour la présentation

Recette de base de la pâte :

400 g de farine

4 oeufs

De la farine pour étaler la pâte

Préparation de la pâte :

Verser la farine sur le plan de travail, faire un puits au milieu, mélanger les oeufs en omelette et mettre le tout dans le puits. Incorporer progressivement la farine aux oeufs. Vous devez obtenir une boule lisse. Cela peut se faire au robot avec crochet pétrisseur. Suivant la qualité d'absorption de la farine et la grosseur des oeufs il faudra peut-être rajouter un peu de farine pour obtenir une boule de pâte. Envelopper la boule de film et la laisser reposer 1 h.

Préparation de la farce :

Dans un saladier mettre le parmesan, le basilic, la mozzarella et les tomate séchées. Mélanger le tout et assaisonner avec le sel et le poivre. Partager les tranches de jambon en 2, placer une bonne cuillère à soupe de farce à l'extrémité des demi tranches, replier le jambon pour que la garniture ne puisse pas sortir et pour obtenir 20 petites boules.

Préparation des raviolis :

Étaler la pâte assez finement soit à la machine soit au rouleau à pâtisserie et faire des bandes de pâte d'égale largeur. Sur une bande déposer à intervalles réguliers les boules de farces, humecter légèrement la pâte entre les boules de jambon et poser dessus une deuxième bande pâte. Souder les bords des raviolis en appuyant avec le côté de la main en faisant attention de ne pas laisser d'air. Découper les raviolis avec une roulette dentelée ou un couteau.

Si vous prenez des feuilles à raviolis chinois, mettre une boule sur un carré, humecter les bords et recouvrir d'un autre carré. Bien souder les bords.

Faire cuire les raviolis à petite ébullition dans une eau salée pendant 3 à 4 mn.

Égoutter avec précaution et servir en mettant quelques gouttes d'huile d'olive, du poivre moulu, du basilic et du parmesan fraîchement râpé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>