



Moule à ravioli

.....

Mode d'emploi

- Nettoyez bien le moule avant la première utilisation.
- Avant chaque utilisation, saupoudrez le moule à ravioli d'un peu de farine.
- Déroulez finement la pâte et découpez deux rectangles de la taille du moule. Déposez un rectangle sur le moule.
- Pressez légèrement la pâte dans le moule avec vos doigts et remplissez les cavités de farce avec une cuillère à café.
- Humectez ensuite légèrement les bords à l'aide d'un pinceau.
- Recouvrez tout du deuxième rectangle de pâte et pressez les bords autour de la farce afin d'obtenir de beaux raviolis. Assurez-vous qu'il n'y ait pas d'air à l'intérieur des raviolis.
- Découpez les raviolis en passant un petit rouleau à pâtisserie sur le moule.
- Retournez le moule pour démouler les raviolis. Déposez-les sur un torchon propre et fariné. Veillez à ce que les raviolis ne se touchent pas pour éviter qu'ils ne restent collés les uns aux autres.
- Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plongez-y délicatement les raviolis et faites les cuire 'al dente' pendant 4 à 5 minutes.

Les raviolis peuvent être congelés: placez-les sur un morceau de film alimentaire en laissant un peu d'espace entre chaque ravioli. Recouvrez d'un autre morceau de film alimentaire, disposez une deuxième couche de raviolis et ainsi de suite. Mettez les raviolis au congélateur dans une boîte hermétique.

Ce moule à ravioli est en aluminium et ne résiste donc pas au lave-vaisselle.



Recette de raviolis

.....

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

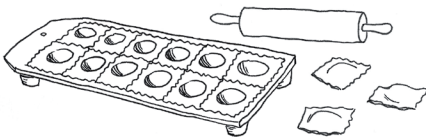
Préparez d'abord la farce. Mélangez les ingrédients suivants dans un bol et réservez la farce au frais.

- 250 g de ricotta
- 150 g de parmesan fraîchement râpé
- 1 grosse poignée de persil, haché
- 1 poignée de basilic, haché finement
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 jaune d'œuf
- ¼ c. à c. de noix de muscade
- sel et poivre noir fraîchement moulu

La pâte à raviolis

- 300 g de farine Dille & Kamille pour pâtes ou une farine de type blé dur ('Semola di grano duro, tipo 00')
- 3 œufs
- une pincée de sel
- de la farine pour saupoudrer

- Tamisez la farine dans un bol et ajoutez le sel
- Versez la farine en fontaine sur le plan de travail et cassez-y les œufs.
- Intégrez progressivement la farine aux œufs jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez ensuite le reste de la farine.
- Pétrissez la pâte avec la paume de la main pendant environ 10 à 15 minutes. La pâte est prête lorsqu'elle est ferme et encore élastique. Si votre pâte est trop molle, ajoutez un peu de farine; si elle est trop dure, ajoutez un peu d'eau.
- Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- Sortez la pâte du réfrigérateur et coupez-la en parts égales. Mettez un morceau de pâte sur le plan de travail, saupoudrez d'un peu de farine et abaissez-la au rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une pâte fine (d'environ 3 mm d'épaisseur) ou utilisez une machine à pâtes.
- Suivez ensuite les instructions au recto et servez les raviolis avec une sauce à la crème, quelques noix hachées grossièrement et du parmesan fraîchement râpé.



Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : www.dille-kamille.com



#dillekamille