

# Raviolis MOLINARI



## Caractéristique

Auteur :	Philippe Vuillaumier
Type :	Plat
Difficulté :	🔴🟡🟢
Coût :	€€€
Préparation :	01h30
Cuisson :	00h45
Repos :	12h00
Total :	02h30

**Histoire de la recette :** Recette de famille que faisait la grand-mère à mon grand ami Franck Molinari. C'est lui qui un jour a demandé à sa grand-mère de mettre la recette par écrit avant qu'elle ne se perde

## Ingrédients pour 12 Personnes

### La Farce :

- 750 g de porc haché (chair à saucisse non assaisonnée)
- 500 g de bœuf haché (Steak haché)
- 60 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 300g de mie de pain fraîche (toute la mie d'une flute)
- ½ verre de vin rouge
- Le zeste d'un citron complet
- 3 œufs entiers
- 1 bol de parmesan
- Sel
- Poivre

### La Pasta :

- 9 verres de farines (8 ou 9 ça dépend)
- 3 verres d'eau tiède
- 3 œufs entiers

### La Sauce :

- Huile d'olive
- 2-3 Oignon
- 10 tomates à coulis
- 2 CaS de concentré de tomate
- 250g de saucisse piquante Italienne (Salamella), ou à défaut du chorizo semi piquant
- Sel
- Poivre
- Origan frais
- Basilic frais

## Ustensiles

- Casserole
- Saladier
- Laminoir
- Roulette à bugne ou verre rond
- Pinceau
- Verre / bol
- 

## Notes

On compte 20 Raviolis par personne s'ils sont servis en accompagnement d'un plat et 30 s'ils sont le plat principal

# Préparation

## **Etape 1 : La farce**

**Nota :** Dans le meilleur des mondes, on prépare la farce 12h à l'avance pour qu'elle soit bien froide.

- Hacher la viande
- La faire revenir dans une casserole avec le beurre
- Quand elle est dorée, ajouter le vin et la gousse d'ail pilée
- Ajouter un peu d'eau chaude (plus il y a de mie de pain, plus on met de l'eau)
- Laisser mijoter 20 minutes
- Emietter la mie de pain dans un saladier
- Verser la farce dessus
- Laisser refroidir
- Râper le zeste de citron et ajouter le
- Battre les œufs en omelette, ajouter le parmesan, et verser le tout sur la farce
- Bien mélanger.
- Corriger l'assaisonnement

## **Etape 2 : La pasta :**

- Former un puits avec la farine
- Ajouter les œufs
- Commencer à mélanger, et ajouter l'eau petit à petit. Arrêter avant que la pâte de colle.
- Pétrir pendant 10 bonnes minutes
- Faire une boule et filmer avec un plastique alimentaire.
- Réserver 1 h au frigo

## **Etape 3 : La sauce :**

- Hacher les oignons et les faire blondir dans de l'huile
- Ajouter les tomates préalablement mondées
- Ajouter le concentré de tomate
- Ajouter la saucisse piquante italienne (Salamella piquante ou à défaut un chorizo semi fort)
- Saler, poivrer, ajouter les herbes à convenance et laisser réduire.

## **Etape 4 : La fabrication des raviolis**

- Passer des pâtons de pâtes au laminoir, en farinant si besoin et en réduisant l'épaisseur petit à petit.
- Mettre une bande de pâte sur un torchon
- Mouiller légèrement au pinceau avec de l'eau
- A la cuillère, faire des boules de farce tous les 4-5 cm sur une moitié de la bande de pâte.
- Replier
- Appuyer avec les doigts pour faire le tour des raviolis
- Découper avec un verre du bon diamètre (ou une roulette à bugne). Le fait d'appuyer pour découper soude la pâte.
- Etaler les raviolis sur des plateaux pour les laisser sécher 15-20 minutes afin qu'ils ne se collent pas entre eux.
- Ils sont prêts à être cuits ou congelés.

## **Etape 5 : La cuisson**

- Porter un grand volume de bouillon de poule salé à ébullition
- Verser les pâtes
- A la reprise de l'ébullition, baisser le feu
- Laisser cuire 2-3 minutes, le temps que les raviolis remontent à la surface.
- Egoutter et verser dans la sauce.
- On peut aussi faire des assiettes mixtes, 50% raviolis avec la sauce et 50% nature.