



Ravioli di pasta e patate

Une recette de Giulia Guarino, chef du restaurant Mimi Cave à Manger

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de pâte à ravioli fraîche.
- 1 kg de pomme de terre à chair tendre
- 200 g de lardo di colonnata
- 200 g de provola
- 1 oignon jaune
- 1 bouquet de basilic
- 100 g de tomate de Piennolo
- Huile d'olive
- Sel

1. Lavez et brossez les pommes de terre, pelez-les et conservez les épluchures.
2. Cuisez les pommes de terre à la vapeur et passez-les au presse-purée. Laissez refroidir. Incorporez le basilic émincé et le provola coupé en fine brunoise (après l'avoir laissé égoutter pendant 1 nuit).
3. Formez le ravioli à l'emporte-pièce circulaire de 7 cm de diamètre environ. Déposez sur la moitié des disques de ravioli un peu de purée à la poche à douille ou avec 1 c. à café.
4. Couvrez avec les disques restants et scellez les bords des raviolis. Réservez.

5. Dans une casserole, versez les épluchures de pommes de terre et l'oignon pelé coupé en quartiers. Mouillez avec de l'eau bouillante salée et laissez pendant 20 min. Filtrez au chinois très fin.
6. Faites cuire les raviolis dans une eau salée. Stoppez la cuisson dès qu'ils remontent à la surface.
7. Dressez dans une assiette, couvrez de bouillon chaud. Décorez avec des lamelles de tomates et de lardo di colonnata.

Le truc en cuisine

Pour bien sceller les raviolis, humectez les bords avec de l'eau froide ou du jaune d'œuf avec un pinceau ou simplement les doigts.

Mimi Cave à Manger

105, rue du Cherche-Midi, Paris VI