



Ravioloni di zucca e amaretti

Une recette de Fabrizio Cosso, chef exécutif d'Eataly Paris Marais

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 5 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour les pâtes fraîches

- 300 gr de farine Mulino Marino 00
- 3 œufs

Pour la farce

- 300 gr de courge
- 100 gr de ricotta
- 100 gr de biscuits amaretti
- sel
- poivre
- muscade

Pour la sauce

- 200 gr de beurre doux
- 8 feuilles de sauge
- 8 tranches de guanciale coupées finement

Les pâtes fraîches

1. Pétrir la farine et les œufs jusqu'à obtenir une boule.
2. Filmer et réserver au frigo 30 minutes.

Pour la farce

1. Laver et couper la courge en gros morceaux avec la peau et les graines ; recouvrir de papier aluminium et laisser cuire au four pendant 30 minutes à 180°.
2. Dans un saladier, mélanger la ricotta avec le sel, le poivre et la muscade.
3. Récupérer la chair de courge cuite et mélanger avec la préparation de ricotta.
4. Écraser les biscuits amaretti et les ajouter à la préparation.
5. Sortir la pâte fraîche du frigo et l'étaler à l'aide du laminoir à pâtes.
6. Découper les ravioloni à l'aide d'un emporte-pièce. Farcir la pâte et fermer en appuyant sur les bords.

La sauce

1. Faire fondre le beurre et la sauge dans une poêle.
2. Cuire les ravioloni à l'eau salée, les récupérer avec une écumoire et les mettre dans la poêle avec le beurre fondu.
3. Couper des dés de guanciale et les faire rissoler sur une plaque. Mettre au four jusqu'à les rendre croustillants.
4. Servir les pâtes dans une assiette creuse avec les dés de guanciale. Saupoudrer de grana padano.