



Ravioli à la Mozzarella di Bufala et Jambon de Parme

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la pâte

- 300 g de farine
- 3 jaunes d'œufs
- Sel

Pour la farce

- 100 g de pommes de terre en purée
- 200 g de mozzarella di Bufala
- 100 g de jambon de Parme
- 3 tomates déshydratées
- 5 feuilles de basilic

Pour la sauce

- 1 cuillère à soupe de câpre
- 1 cuillère à soupe d'olives noires dénoyautées
- 50 g de jambon de Parme
- Huile d'olive extra vierge
- Sel, poivre
- Persil émincé pour la garniture

Pour les ravioli

1. Couper finement la mozzarella puis l'égoutter à l'aide d'une passoire. Couper les tomates et 30 g de Jambon de Parme en fines tranches. Émincer le basilic.
2. Bien mélanger la mozzarella, les tomates, le basilic et le Jambon de Parme avec les pommes de terre en purée. Ajouter du sel et du poivre. Préparer la pâte aux oeufs en mélangeant la farine, les jaunes d'œufs et une pincée de sel. Puis emballer la pâte aux œufs dans du film plastique et laisser reposer pendant une trentaine de minutes.
3. Etaler de fines tranches de pâte d'environ 8 cm de largeur et disposer des petits tas de garniture sur chacune des tranches.
4. Replier la pâte et refermer autour de la garniture. Puis découper les ravioli à l'aide d'un coupe-pâte. Recouvrir un plateau d'une serviette et déposer les ravioli dessus.

Pour la sauce

1. Découper le Jambon de Parme en fines tranches et le faire légèrement revenir dans de l'huile d'olive avec les câpres émincées et les olives.
2. Faire bouillir les ravioli dans de l'eau salée et les égoutter une fois cuites al dente. Ensuite, les mélanger avec la sauce dans une poêle. Ajouter le basilic émincé et servir.