

## CASA FIORINO – LA LONDE-LES-MAURES

### RAVIOLIS DELLA CASA

Nombre de personnes : 4  
Difficulté : moyenne  
Coût : 5,90 euro  
Temps de préparation : 35 mn  
Dressage : 5 mn

## Ingrédients :

---

280gr de pâte à pizza (à faire soi-même ou à acheter auprès de son boulanger) : environ 1,50 euro

Pour la farce :

150gr de viande hachée de bœuf (10 à 20% de matière grasse) : environ 1,60 euro  
1 œuf : environ 0,35 euro  
2 brins de feuilles de coriandre de préférence ou de menthe (hacher finement les feuilles) : environ 0,25 euro  
1/4 d'oignon haché fin : environ 0,25 euro  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive : environ 0,15 euro  
25gr de chapelure : environ 0,15 euro  
30gr de Scamorza (tomme italienne) ou emmental : environ 0,30 euro  
1 cuillère à soupe de parmesan râpé : environ 0,25 euro  
Sel et poivre : environ 0,05 euro

Ingrédients pour le dressage final :

Copeaux de parmesan et salade Roquette : environ 1 euro

## Réalisation :

---

Phase 1 / Coupe et mélange des ingrédients (environ 5mn)

Après avoir haché les oignons et la coriandre, mettre tous les ingrédients dans un cul de poule et malaxer tout en mélangeant correctement les ingrédients de la farce et laisser reposer le temps d'étaler sa pâte à raviolis.

Phase 2 / 6 minutes

Etaler finement le pâton de pâte à pizza sur environ 60cm de long et 40cm de large. En mouiller légèrement la moitié au pinceau de pâtisserie.

### Phase 3 / 12 minutes

Mettre des noix de farce avec une cuillère à café environ tous les 5cm sur la partie mouillée en démarrant à 2cm du bord et dresser ainsi 16 portions. Une fois cette opération réalisée, prendre l'autre partie de la pâte et venir recouvrir les noix de farce.

### Phase 4 / 6 minutes

Prendre une règle en bois ou un objet droit d'environ 5 millimètres de large sur 20 à 30 cm de long et venir appuyer entre les raviolis de manière à les coller. Ensuite, prendre un Déglon (roulette à pâte cannelée) et venir couper ses raviolis en appuyant fortement de manière à couper correctement la pâte, puis fariner les raviolis afin qu'elles ne collent pas dans l'assiette le temps de les envoyer ou les mettre sur du papier à cuisson (durée de vie des raviolis avant cuisson : 1 heure)

Phase 5 / 5 minutes de cuisson dans l'eau bouillante, légèrement salée.

## Dressage :

---

Mettre un léger fond d'huile d'olive sur des assiettes rondes que vous aurez préalablement mises au chauffe-plat.

Dresser vos raviolis par 4, napper généreusement d'huile d'olive à la pipette (plus simple). Mettre quelques copeaux de parmesan et un peu de roquette parsemée sur les raviolis puis servir sans attendre.