

TORTELLI RICOTTA EPINARDS

@chefzanoni_simone

4 à 6 personnes.

Pasta fresca à réaliser 1 à 2 jours auparavant.

Ricotta à faire sécher 24 h avant.

Ingrédients :

- De la Pasta fresca (voir rappel de la recette ci-dessous. A réaliser 1 à 2 jours avant).
- 400 g de ricotta fraîche (séchée au réfrigérateur 24 h avant, disposée sur du papier absorbant).
- 200 g d'épinards frais ou congelés « bio ».
- 150 g de Parmigiano Reggiano finement râpé (ou un mélange de Parmigiano Reggiano et de pecorino). Et un peu plus pour le dressage.
- 3 jaunes d'oeuf.
- 100 g de beurre.
- 2 gousses d'ail.
- 1 citron jaune bio ou non traité.
- 1 branche de sauge.
- De la noix de muscade.
- Du poivre.
- Du sel.



Recette de la Pasta fresca :

Ingrédients :

- 550 g de farine T45.
- 5 œufs entiers.
- 3 jaunes d'oeuf (réserver les blanc pour une autre utilisation comme une meringue par exemple).
- Un filet d'huile d'olive.

Note : Attention, il n'y a pas de sel dans cette recette, cela déstabiliserai le jaune d'oeuf, c'est seulement l'eau de cuisson des pâtes qu'il faut saler ensuite lors de l'utilisation.

Préparation :

- 1/. Mettre la farine sur un plan de travail et réaliser un « puit » avec le fond d'un cul de poule.
- 2/. Mettre les œufs et les jaunes d'oeuf dans le puit réalisé dans la farine.
- 3/. Mélanger les œufs avec une fourchette en incorporant la farine petit à petit en la ramenant vers le centre. Ajouter également un filet d'huile d'olive.
- 4/. Continuer le mélange en utilisant éventuellement une corne pour ramener le mélange au centre du plan de travail.
- 5/. Pétrir à la main. La pâte est plus souple qu'une pâte réalisée au robot.
- 6/. Réaliser un pâton cylindrique, le filmer correctement (plusieurs couches), l'aplatir au rouleau à pâtisserie, fermer bien le film sur les côtés et filmer encore une fois. Réserver au réfrigérateur pendant 4 à 5 heures.

Préparation :

Sortir la Pasta fresca du réfrigérateur 20 minutes avant de débiter la recette.

Mettre un grand volume d'eau salée à bouillir.

1/. Cuire légèrement les épinards à feu moyen dans une poêle avec de l'huile d'olive et les gousses d'ail épluchées, coupées en deux et dégermées.

Ajouter un peu de sel et de poivre.

2/. Débarrasser les épinards dans un récipient en les pressant pour bien retirer l'eau mais réserver bien l'eau des épinards dans la poêle.

3/. Emincer les épinards cuits et les disposer dans un récipient adapté.

4/. Ajouter la ricotta, le Parmigiano râpé, de la noix de muscade râpée, du sel, du poivre et deux jaunes d'oeuf puis mélanger correctement à l'aide d'une maryse.

5/. Ajouter également des zestes de citron et mélanger encore.

Goûter et corriger l'assaisonnement si nécessaire. Réserver.

- 6/. Préparer un jaune d'oeuf avec un peu d'eau pour la dorure.
 - 7/. Passer la pasta au laminoir d'une machine à pâtes pour réaliser de grandes bandes assez fines, de longueurs identiques.
 - 8/. Dorer une bande de pasta en appliquant du jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.
 - 9/. Disposer des petits tas (l'équivalent d'une petite cuillère à soupe) de farce ricotta et épinards, espacés sur la bande de pasta.
 - 10/. Recouvrir d'une autre bande de pasta et appuyer délicatement autour des petits tas de farce. Il faut retirer le maximum d'air.
 - 11/. Utiliser un cercle de diamètre adapté pour enfermer correctement la farce entre les deux bandes de pâte.
 - 12/. Découper des tortelli (ou des ravioli) à l'aide d'un emporte-pièce ou d'une roulette crantée.
 - 13/. Faire un tourbillon dans l'eau bouillante et y plonger les tortelli qui vont cuire en deux minutes environ.
 - 14/. Parallèlement faire fondre le beurre dans une casserole avec les feuilles de sauge.
Il faut obtenir un beurre noisette.
 - 15/. Débarrasser les tortelli cuits dans la poêle contenant l'eau de cuisson des épinards réservée et réchauffer légèrement.
 - 16/. Ajouter du Parmigiano râpé sur les tortelli et verser ensuite le beurre à la sauge.
- Mot du chef : « Vous n'imaginez pas les souvenirs que ça me donne ! C'est une façon de faire honneur à ma grand-mère car c'était sa façon de faire les tortelli pour les dimanches en famille ».
- 17/. Dresser les tortelli dans de belles assiettes et ajouter un peu de jus puis déguster sans attendre.

