

RAVIOLIS FOURRÉS AUX SAUCISSES ET À LA SOBRASADA ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS



Temps de préparation : 45

Temps de cuisson : 45

Préparation

1. Réaliser tout d'abord les pâtes fraîches : casser un œuf dans un bol et incorporer progressivement la farine, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte souple et résistante. Former une boule et la mettre au réfrigérateur dans du papier film.
2. Laver les champignons, effectuer une découpe sur les saucisses et retirer les boyaux.
3. Verser un peu d'huile dans une poêle et ajouter les saucisses et quelques morceaux de sobraseda, faire cuire à feu lent environ 10 minutes (la cuisson se terminera avec celle des pâtes).
4. Dans une autre poêle, ajouter un peu d'huile, le poireau et l'oignon coupé en morceaux, puis les champignons également coupés, et finalement du sel, du poivre noir et du paprika.
5. Retirer la pâte du réfrigérateur et l'étirer sur de la farine jusqu'à la rendre la plus fine possible.

6. Couper la pâte en lamelles puis en carrés. Fourrer les carrés avec la préparation à base de saucisse et les fermer avec un peu d'eau. Plier les pâtes en deux et coller.
7. Mettre ensuite les raviolis (en faible quantité) dans une casserole d'eau bouillante, les y laisser seulement 2 minutes.
8. Pour réaliser la sauce, hacher les champignons, le poireau et l'oignon, et ajouter du bouillon de légumes si vous le souhaitez.

Ingrédients utilisés dans cette recette : un œuf et de la farine (pâte fraîche), 3 saucisses, 2 tranches de sobrasada (garniture), 1 poireau, 2 oignons nouveaux, 12 champignons, paprika, poivre noir, huile et sel.