

## Agnolotti al plin à la ricotta

Préparation et cuisson: env. 1 ½ heure  
Pour env. 120 pièces

### Pâte à ravioli

250 g de farine  
½ c. à café de sel

verser dans une terrine

1 ½ dl de liquide (2 œufs frais,  
1 c. à s. d'huile d'olive, de l'eau)

bien battre le tout, ajouter, mélanger, pétrir env. 15 min en une pâte lisse et élastique qui ne colle plus aux mains et où apparaissent de petites bulles et des striures. Former une boule, laisser reposer env. 30 min à température ambiante sous une terrine renversée, préalablement rincée à l'eau chaude.

### Farce à la ricotta

375 g de ricotta  
1 ½ citron non traité, seulement  
le zeste râpé

4 c. à soupe de parmesan râpé  
1 ½ c. à soupe de feuilles de thym

bien mélanger le tout dans une terrine

¼ de c. à café de sel  
un peu de poivre du moulin

assaisonner, mettre la masse dans une poche à douille lisse (Ø env. 10 mm)

1 œuf frais, battu pour badigeonner

**Façonnage:** par portions, abaisser la pâte en rectangle sur env. 2 mm sur un peu de farine, détacher constamment la pâte du plan de travail, fariner légèrement celui-ci. Couper la pâte en longueur en lanières d'env. 5 cm à l'aide d'une roulette à pâte. Dresser la farce en longueur sur un côté de la lanière. Badigeonner d'œuf le côté libre de la pâte, rabattre sur la farce, presser le bord longitudinal en évacuant l'air enfermé. Avec le pouce et l'index, subdiviser les agnolotti en pressant tous les 2 cm, séparer à la roulette à pâte. Poser les agnolotti sur un linge fariné. Procéder de même pour la pâte et la farce restantes.

**Cuisson des agnolotti:** pocher par portions env. 5 min dans l'eau salée frémissante, égoutter.

### Huile au thym

3 c. à soupe d'huile d'olive

chauffer dans une casserole

1 c. à soupe de feuilles de thym  
1 c. à café de grains de poivre rose  
lyophilisés, écrasés

ajouter, mélanger, dresser les agnolotti,  
verser l'huile au thym goutte à goutte

évent. un peu de parmesan, en rebibes servir avec les agnolotti

### Suggestion

Remplacer les grains de poivre rose par un mélange de poivre exotique.

Par personne: lipides 30 g, protéines 21 g, hydrates de carbone 49 g, 2303 kJ (551 kcal)

