

Cavatelli, au beurre de sauge et Parmesan

Recette pour 12 tapas



Description

Quand l'Italie se présente chez soi

L'astuce du chef

Le choix de l'herbe fraîche peut varier suivant les goûts.

Ingrédients

Cavatelli

- 2 Unité(s) Oeuf
- 230 Gr Ricotta
- 10 Gr Sel
- 450 Gr Semoule fine de blé dur

Finition

- 4 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- 8 Feuille(s) Sauge

Sauce

- 3 Cuil. à soupe Beurre clarifié
- 0.50 Unité(s) 3 poivres
- 2 Gousse(s) Ail haché

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Cavatelli

Égouttez la ricotta et mélangez-la avec l'œuf. Mélangez le sel et la farine puis disposez-les sur le plan de travail en formant un puits au centre. Versez les liquides dans le puits et incorporez le tout ensemble. Roulez en boudin de 1 cm de diamètre et coupez en petits tronçons. Façonnez les Cavatelli. Cuire 3 minutes dans de l'eau bouillante et bien salée.

Finition et sauce

Ciselez finement les feuilles de sauge, réservez avec l'ail haché.

Versez le beurre clarifié dans une poêle chaude, une fois les Cavatelli bien égouttés, les faire revenir dans le beurre clarifié.

Assaisonnez de sel et poivre, une fois une belle coloration obtenue, ajoutez l'ail et le jus de citron, faites revenir à nouveau.

Ajoutez la sauge, bien mélangez, il ne vous reste plus qu'à servir.

Ajoutez du Parmesan sur les pâtes, une fois dans les assiettes.

Bon appétit!