

Tortellinis maigres des vigiles au Ricotta



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

75 minutes

Ingrédients

Fromage : 350 grs [Ricotta](#)
150 grs parmesan
400 grs pâte à nouilles
400 grs tomates
100 grs beurre
50 grs huile d'olive
30 grs persil
2 oeufs
1 oignon
5 grs sucre en poudre
4 L eau
sel, poivre.

Préparation

Pétrissez la pâte à nouilles. Sur la planche farinée, étalez et laminez au rouleau la pâte en une feuille de 1,5 mm d'épaisseur. Recouvrez d'un linge fariné laissez en attente. Nettoyez, lavez et hachez le persil. Passez la ricotta au tamis dans une terrine, mélangez la moitié du parmesan, les deux oeufs entiers. Assaisonnez avec sel, poivre et muscade. Réservez également. Dans une casserole, déposez 50 grs de beurre, 3 cuillerées d'huile. Hachez l'oignon, jetez-le dans la casserole. Laissez-le revenir quelques minutes sur un feu modéré. Mondiez et concassez les tomates, ajoutez-les avec le sucre. Remuez le tout avec la moulinette en bois en cuisant doucement durant 20 minutes. Détaillez la pâte en rondelles de 6 cm de diamètre avec l'emporte-pièce. Au centre de chacun, déposez une noix de farce. Repliez la pâte en demi-lune, pressez les bords pour souder. Gardez au frais. Reprenez la sauce, réchauffez-la, passez-la au tamis, ajoutez le reste du beurre, tenez au chaud sans bouillir. Environ 20 minutes avant le repas, faites bouillir 4 litres d'eau salée. Faites pocher les tortellinis 3 ou 4 à la fois, pendant 4 à 5 minutes. Ils remontent à la surface lorsqu'ils sont cuits. Sortez-les à l'écumoire et rangez-les sur le plat beurré. Nappez chaque couche avec la sauce tomate et couvrez de parmesan râpé. Servez très chaud.