

Grands raviolis maison sauce arrabbiata

Accord suggéré :

Fontella

Code SAQ : [10382081](#)

Prix: 14.55\$



Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.



7900 boul. Taschereau, Édifice B,
Suite 105

Brossard (Québec) J4X 1C2

Tél: 450-671-0631

Fax: 450-671-2457

www.importation-epicurienne.com

4 portions

Préparation : 1 heure et 25 minutes

Cuisson: 30 minutes

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

300 g (3/4 lb) de veau haché

15 ml (1 c. à soupe) d'origan frais, haché

60 ml (1/4 tasse) de parmesan,
fraîchement râpé

30 ml (2 c. à soupe) de concentré de
soupe aux champignons (en conserve)

Au goût, sel et poivre

Sauce arrabbiata

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

1/2 oignon, haché

2 gousses d'ail, hachées

1 boîte de 796 ml (28 oz)
de tomates en dés

5 ml (1 c. à thé) de piments
séchés et broyés

10 ml (2 c. à thé) de basilic séché

10 pâtes à lasagne fraîches,
de 15 cm x 24 cm (6 po x 9,5 po)

1 œuf battu

■ Sortir les pâtes du réfrigérateur et laisser tempérer 30 minutes sans ouvrir l'emballage. ■ Entre-temps, dans un poêlon, chauffer l'huile à feu vif et faire revenir la viande jusqu'à cuisson complète.

■ Ajouter ensuite l'origan, le parmesan et le concentré de soupe aux champignons. Assaisonner et bien mélanger. Réserver.

■ Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen et faire revenir l'oignon et l'ail 1 minute. ■ Ajouter les tomates, les piments et le basilic. Laisser mijoter 12 minutes.

■ Dans un grand bol d'eau tiède, faire tremper les pâtes 5 minutes pour les amollir. Bien les assécher avec un linge propre. ■ Étendre 5 pâtes à lasagne, puis déposer 6 cuillerées de préparation de veau sur chaque pâte. ■ À l'aide d'un pinceau, humecter d'œuf tout le tour de chaque petit amoncellement de viande.

■ Recouvrir d'une autre pâte à lasagne et presser du bout des doigts pour bien sceller les raviolis. ■ À l'aide d'un ciseau ou d'un couteau, séparer chaque ravioli. Réfrigérer 30 minutes.

■ Amener à ébullition une grande quantité d'eau salée. Plonger les raviolis dans l'eau et diminuer l'intensité de chaleur pour en réduire le bouillonnement au minimum. Cuire 9 minutes. ■ Égoutter les raviolis avec minutie et servir garnis de sauce *arrabbiata*.

