

RAVIOLIS AVEC ÉPINARDS, JAUNE D'ŒUF, TRUFFE ET JOUE DE PORC



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

para 4 personas

Préparer les pâtes fraîches à la main ou avec un robot de cuisine : mélanger le curcuma avec la farine « 00 » et la farine de semoule fine, puis ajouter les œufs et commencer à pétrir, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures après l'avoir recouverte d'un film alimentaire. Étendre la pâte et former des carrés de 12x12 cm. Au centre, déposer un peu d'épinards (préalablement blanchis et essorés), un jaune d'œuf entier et fermer le ravioli avec un autre carré de pâte. Le découper à l'aide d'un cercle de cuisine pour lui donner une forme circulaire. Faire cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau salée, égoutter et les placer au centre de l'assiette. Garnir avec la crème à la truffe, le carpaccio de truffe, la joue de porc croustillante, un peu de thym frais, les chips de parmesan croustillants (parmesan fondu dans une poêle, refroidi et émietté) et un filet d'huile d'olive extra vierge.

Ingrédients Menù

20g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

30g Carpaccio di tartufo (Carpaccio de truffe) - P69

40g Guanciale cotto affumicato - 2T9

60g Crema con tartufo (Crème à la truffe) - E5H07

Ingrédients

30g épinards, cuits

4 jaunes d'œufs

al gusto thym frais

40g joue de porc, croustillante

20g parmesan Parmigiano Reggiano, râpé

(pour les pâtes fraîches) 250g farine « 00 »

(pour les pâtes fraîches) 100g farine de semoule fine

(pour les pâtes fraîches) 115g œufs

(pour les pâtes fraîches) 5g curcuma

(pour les pâtes fraîches) 50g eau