

Cavatelli maison, crème de prosciutto et vin blanc, sauge fraîche |

Recette pour 12 tapas

Description

Quand l'Italie se présente chez soi...

L'astuce du chef

Vous pouvez servir la sauce avec une autre sorte de pâtes fraîches.

Il est possible d'utiliser de la semoule de blé fine afin d'obtenir un résultat plus classique, mais la farine tout usage fonctionne aussi à la perfection.

Ingrédients

Cavatelli

- 450 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 230 Gr Ricotta
- 10 Gr Sel

Sauce crème

- 300 Gr Oignon
- 18 Tranche(s) Prosciutto
- 200 Ml Vin blanc
- 500 Ml Crème 35%
- 12 Feuille(s) Saug

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Cavatelli

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

Sauce crème

Ciselez l'oignon finement et faites-le suer avec un peu d'huile. Ajoutez le vin blanc et faites réduire au trois quarts. Émincez le prociutto et la sauge. Mélangez le tout avec la crème et laissez cuire à consistance voulue.

Bon appétit!