Cavatelli, au beurre de sauge et Parmesan |

Recette pour 4 portions

Description

Quand l'Italie se présente chez soi, un plat en simple et savoureux.

L'astuce du chef

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

Ingrédients

Cavatelli

- 1 Unité(s) Oeuf
- 115 Gr Ricotta
- 10 Gr Sel
- 225 Gr Farine

Finition

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

Sauce

- 60 Ml Beurre clarifié
- 0.50 Unité(s) Citron
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 2 Branche(s) Sauge

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **15 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. Laissez la pâte reposer 15 minutes. 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!