

A close-up photograph of a bowl filled with ravioli. The ravioli are yellow and have a scalloped edge. They are topped with slices of prosciutto, green sage leaves, and small pieces of walnuts. The bowl is placed on a wooden table, and a fork is visible on the right side.

Raviolis au beurre avec Prosciutto crudo del Grotto croquant, sauge et noisettes

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 480g raviolis ricotta et épinards
- 8 tranches de jambon cru du Grotto
- 80g noisettes
- 240g beurre
- 20 feuilles de sauge
- à v. copeaux de Parmigiano Reggiano
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Faire porter à ébullition une casserole d'eau.
2. Pendant ce temps, hacher grossièrement les noix, séparer les tranches de jambon cru du Grotto en morceaux, à la main, laver et égoutter la sauge.
3. Faire dorer le jambon cru dans une poêle antiadhésive, avec 30 g de beurre, jusqu'à ce que le jambon cru du Grotto soit croquant. et le réserver.
4. Dès que l'eau bout, saler et verser les raviolis.
5. Dans une autre poêle, faire fondre le beurre restant, et verser les noisettes et la sauge, jusqu'à ce que le beurre brunisse légèrement.
6. Egoutter les raviolis avec une louche perforée et verser directement dans la poêle avec le beurre. Ajouter le jambon cru du Grotto et faire revenir rapidement les raviolis afin qu'ils s'imprègnent de la sauce.
7. Répartir les raviolis dans les assiettes, agrémentez d'un peu de poivre du moulin et saupoudrez de copeaux de parmesan avant de servir.