

Agnolotti aux granny et aux légumes



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



25 minutes



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

400 gr de farine	fromage râpé
4 c à s d'huile d'olive	1 pincée de muscade
4 œufs, 2 c à s basilic haché	2 carottes, 1 poireau
500 gr de ricotta	100 gr de beurre
1 pomme granny	

MATERIEL NECESSAIRE

1 machine à pâte 1 emporte pièce de 5 cm 1 rouleau à pâtisserie

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un cul de poule, mélanger la farine, 3 œufs battus, l'huile, une pincée de sel et 4 c à s d'eau. Bien pétrir la pâte 5 min.
- 2- Laisser reposer 30 min au frais. Séparer la pâte en 6.
- 3- Eplucher la pomme, la couper en petits morceaux, la mélanger à la ricotta avec 1 œuf, le fromage râpé. Assaisonnez avec la muscade.
- 4- Passer la pâte dans le laminoir de la machine une première fois au plus large puis repasser en réduisant la taille petit à petit jusqu'au numéro 5. Déposer un peu de farce sur un côté de la bande, tous les 3 cm, mettre un peu d'eau entre chaque tas. Plier la pâte par-dessus, et presser autour de la farce. Découper à l'emporte pièce en demi lune.

CONSEILS ET ASTUCES

Taillez les carottes et le poireau en julienne et les faire revenir au beurre puis ajouter le basilic. Cuire les pâtes 10 min et les ajouter aux légumes.

Alice Délice

