

RAVIOLI OU WON TON AUX AUBERGINES ET A LA RICOTTA



Facile..... Préparation: 15 mn.....Cuisson: environ 30 mn (1 mn pour les ravioli)

Pour 4 personnes:

4 aubergines pas trop grosses (ou 3 moyennes)
4 càs bombées de ricotta
2 petits oignons
1 pincée de 4 épices
5 càs de scamorza ou pecorino râpé ou encore parmesan
Sel et poivre
Sauce tomate (maison si possible)
Préchauffer le four à 200°.

Laver et parer les aubergines, les couper en deux dans le sens de la longueur, inciser la chair sans aller jusqu'à la peau, saler légèrement en surface et les envelopper dans du papier d'aluminium.

Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles à l'intérieur (le temps de cuisson dépend de leur taille). Les laisser refroidir.

Lorsqu'elles sont froides, les éplucher et si elles contiennent trop d'eau de végétation, l'éliminer en pressant la chair.

Pendant la cuisson des aubergines, faire fondre les petits oignons émincés finement sans leur laisser prendre de couleur. Réserver.

A la fourchette, écraser grossièrement la chair des aubergines avec la ricotta, ajouter les oignons fondus et deux des càs de la scamorza râpée. Ajuster l'assaisonnement en ajoutant le 4 épices (la farce doit être un peu relevée). Déposer une grosse noix de farce au milieu sur la moitié des feuilles de ravioles.

Humidifier la pâte autour de la farce à l'aide d'un pinceau et recouvrir avec la moitié non garnie. Presser fortement sous les doigts ou avec le dos d'une cuillère pour bien souder les bords.

Découper la pâte avec un emporte-pièce, appuyer à nouveau.

Faire bouillir une grande casserole d'eau salée, baisser le feu et y plonger délicatement les ravioli pendant une minute environ.

Lorsque les ravioli remontent, ils sont cuits. Les enlever à l'écumoire et les poser sur un papier absorbant avant de les dresser avec de la sauce tomate (présenter le reste en saucière) et servir soit en entrée en mettant 4 ravioli par personne dans chaque assiette, soit un seul dans une coupelle en amuse-bouche. Arroser d'un filet d'une excellente huile d'olive.

Déguster bien chaud en saupoudrant avec le reste du fromage râpé.