

Atelier Cucina du 14 décembre 2022 - ravioli à la bolognaise



Pour l'atelier Cucina du 14 décembre 2022, **Stefano** nous a proposé de faire des raviolis à la bolognaise, appelés en italien ravioli al ragù.

Mais qu'est ce que le ragù et quelle est son histoire ?
Le mot italien "ragù" vient du mot français "ragout", et de la tradition culinaire médiévale française consistant à cuire à l'étouffée des viandes et des légumes à petit feu pendant longtemps.

De la France, cette tradition est importée à la cour de Naples par les Bourbons, puis à la cour pontificale du Vatican.

En 1773 le cuisinier et gastronome Vincenzo Corrado est le premier à parler du "ragù" dans son traité de gastronomie " il Cuocco Galante" (le cuisinier galant) qui a beaucoup influencé la façon de manger à la cour royale de Naples et dans la noblesse napolitaine. Mais à cette époque le ragù n'est encore qu'un accompagnement d'un plat, un contorno, ou une farce, un ripieno.

En 1790, un autre cuisinier de cour, Francesco Leonardi, mentionne pour la première fois dans son " Apicio Moderno" les " maccheroni alla napoletana", auxquels on commence à ajouter éventuellement des tomates, déjà cultivées en Italie comme plantes ornementales, mais jusque-là non consommées comme aliment car considérées comme toxiques.

La recette se répand dans toute l'Italie au cours du 19ème siècle, et en 1891, le critique gastronomique Pelegrino Artusi (l'équivalent contemporain de notre Auguste Escoffié), dans son célèbre ouvrage "la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene " donne une recette de maccheroni alla bolognese qui sera l'origine du plat emblématique lié à la tradition gastronomique de Bologne, dite "la grassa" car considérée comme la ville où l'alimentation est la plus riche et la plus savoureuse d'Italie.

En 1982, la recette officielle du ragù est inscrite dans le marbre et déposée auprès de la Chambre de Commerce de Bologne par la délégation bolognaise de l'Académie Italienne de cuisine.

Pour faire les raviolis, il faut non seulement faire le ragù dans la tradition, mais encore faire la pâte, la pétrir, l'abaisser en fines lamelles, mettre la farce de ragù en petits tas, découper des morceaux de pâte, recouvrir la farce et bien souder les bords de chaque ravioli. Puis faire cuire à l'eau bouillante.



La recette

La **recette** des **raviolis à la sauce tomate** est un vrai régal. Il s'agit des **pâtes aux œufs farcies** maison nappées de **sauce tomate** . Nous allons habiller les raviolis à la viande avec la sauce, **cependant** , pour les pâtes, vous pouvez choisir la garniture que vous préférez : **ricotta et épinards** , **champignons** , **potiron** et ainsi de suite. La procédure peut sembler un peu longue et complexe, mais un **excellent résultat** est garanti !

INGRÉDIENTS (pour 4-5 personnes)

- 4 OEUFS + 1 JAUNE
- 400G DE FARINE
- 1 OIGNON
- 1 BRANCHE DE CÉLERI
- 1 CAROTTE
- 200G DE BOEUF HACHÉ
- ½ VERRE DE VIN BLANC
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE PARMESAN
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE CHAPELURE
- 250G DE TOMATES PELÉES
- BASILIC SELON LE GOÛT
- PERSIL SELON LE GOÛT
- SEL SELON LE GOÛT
- POIVRE SELON LE GOÛT
- SELON LE GOÛT HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

PRÉPARATION

1. Tout d'abord, préparons la pâte pour les pâtes aux œufs en faisant une fontaine avec la farine sur une planche à pâtisserie et mettons les œufs au centre.
2. Nous commençons à amalgamer les ingrédients d'abord avec une fourchette puis nous travaillons la pâte pendant environ 10 minutes avec nos mains. Il va falloir former une belle brique lisse et compacte.
3. Nous la couvrons avec un torchon et la mettons au réfrigérateur. Elle devra se reposer pendant au moins 30 minutes.
4. À ce stade, consacrons-nous à la garniture : dans une poêle, faisons revenir un demi-oignon (l'autre moitié servira pour la sauce), le céleri et la carotte.
5. Ajoutons ensuite la viande hachée et assaisonnons de sel et de poivre.
6. Dès que la viande est bien dorée, déglacer avec le vin blanc et laisser cuire environ 20 minutes.
7. Lorsque le mélange a bien séché, plaçons-le dans un bol et ajoutons le jaune d'œuf, le parmesan, le persil et la chapelure.
8. Mélanger le tout et mettre au réfrigérateur.
10. Verser les tomates pelées dans la poêle.
11. Montons et rajoutons quelques feuilles de basilic préalablement lavées.
12. Ajouter un verre d'eau et faire cuire la sauce 15/20 minutes, juste le temps qu'elle réduise.
13. Maintenant, sortons la boule de pâte du réfrigérateur, divisons-la en deux parties égales et étalons-la finement avec un rouleau à pâtisserie ou à l'aide de la machine spéciale pour étaler la pâte.
14. À l'aide d'une cuillère à café, déposer des boules de farce équidistantes sur la pâte et badigeonner d'eau les bords de nos raviolis.
15. Recouvrons l'autre moitié de pâte étirée.
16. À l'aide d'un emporte-pièce à pâtes rectangulaire, nous obtenons nos raviolis.
17. Bien les sceller avec les doigts en laissant sortir tout l'air, sinon on risque qu'en cours de cuisson ils s'ouvrent et que la garniture sorte.
18. Dès que l'eau arrive à ébullition, ajouter une poignée de gros sel et plonger-y les raviolis. Ils devront cuire 5/7 minutes.
19. À ce stade, égouttons-les et faisons-les sauter dans notre sauce tomate.
20. Une pincée de parmesan, quelques feuilles de basilic et bon appétit !