

Raviolis à la brousse

Recette des mémés : chez les Buscema, sauce simple et chez les Agius sauce avec « alouettes sans tête » et petits pois.

Ingédients :

Pour la pâte

- 1 kg de farine
- 250 g de semoule fine
- 4 œufs
- eau

Pour la farce

- 3 brousses de 400 g
- sel
- poivre
- 50 g de parmesan râpé

Commencer par la préparation de la farce : tout écraser à la fourchette, vérifier l'assaisonnement et réserver.

Pétrir la pâte grossièrement puis couper des morceaux et passer la pâte avec le rouleau le plus large. Plier et couvrir avec des torchons propres.

Etaler un morceau de pâte sur la grille en bois ; mettre la pâte à cheval sur la grille. Remplir les alvéoles avec une petite cuillère de préparation. Poser une deuxième couche de pâte et écraser le tout avec la planche plate.

Retourner le tout et couper les raviolis à la roulette.

Servir avec une sauce tomate avec ail, oignons et coulis.