Ravioles de potiron au fromage à pâte dure DŽIUGAS®



Ingrédients

1 verre	de bouillie de potiron
1 cuillère à café	de feuilles de thym frais
1,5 ~ 2 verres	de farine
1	jaune d'œuf
25 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS
50 g	de beurre
10 g	de feuilles de sauge
	sel (à votre convenance)
	poivre noir (à votre convenance)
	fromage râpé DŽIUGAS (à votre convenance)

Préparation

Mélanger la bouillie de potiron au thym et à la farine.
Incorporer le jaune d’oeuf, râper le fromage, saler, poivrer, bien mélanger et mettre deux heures au réfrigérateur afin que la préparation durcisse. Retourner la préparation refroidie sur une planche enfarinée et former de petites ravioles. Mettre les ravioles dans de l’eau salée à ébullition en les tenant sur le dessus. Faire cuire encore une demi-minute puis retirer. Faire fondre le beurre dans une poêle, mettre les feuilles de sauge et cuire jusqu’à ce qu’elles commencent à grésiller. Poser les ravioles dans

les assiettes, recouvrir de beurre « à la sauge », râper le fromage et servir.