



Spaghetti alla chitarra et fiadoni

Spaghetti alla chitarra (pour 4 personnes)

Pour la pâte :

- 600 g de farine
- 6 oeufs

Pour la sauce :

- 300 g d'échine de porc e
- 200 g de haché de boeuf (non préparé)
- 250 g de blanquette de veau en dés
- 2,5k g de tomates pelées
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 sucre ou une pointe de bicarbonate de soude
- basilic frais
- huile de maïs
- 150 g de parmesan râpé
- sel
- poivre du moulin

1/ préparez la pâte : faites un puits dans la farine, ajoutez les oeufs et le sel, et pétrissez. Ajoutez un oeuf si nécessaire.

2/ coupez la pâte en morceaux et passez-les plusieurs fois au laminoir pour obtenir des feuilles.

3/ disposez les feuilles de pâte farinées sur la « chitarra » et passez le rouleau dessus pour obtenir des spaghetti.



4/ faites la sauce : hachez l'oignon et la gousse d'ail et faites-les revenir dans l'huile dans une casserole.

5/ ajoutez ensuite les 3 viandes et faites-les dorer. Salez, poivrez et ajoutez le basilic.

6/ passez les tomates au passe-vite et ajoutez-les à la préparation avec un peu de sucre ou du bicarbonate. Laissez mijoter 1h.

7/ faites cuire les pâtes 3-4' à l'eau salée.

8/ égouttez les pâtes, versez la sauce dans l'assiette, disposez les pâtes sur la sauce et saupoudrez de parmesan râpé.

Fiadoni (pour 15 à 20 fiadoni)

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 1 à 2 oeufs
- 100 ml de vin blanc à température ambiante
- 100 ml d'huile de maïs
- 15 g de levure de boulanger (cube)

Pour la farce :

- 250 g de pecorino râpé
- 250 g de ricotta de chèvre
- 100 g de parmesan
- 3 à 5 oeufs
- 1 jaune d'oeuf (pr badigeonner les fiadoni)
- sel
- poivre

1/ préchauffez le four à 125°.

2/ faites la pâte : faites dissoudre la levure dans le vin blanc, faites un puits dans la farine, ajoutez les oeufs, l'huile et la levure, et pétrissez.



3/ faites la farce : mélangez les 3 fromages râpés, le sel, le poivre et ajoutez les oeufs au fur et à mesure pour obtenir une pâte homogène.

4/ travaillez la pâte au laminoir pour obtenir des feuilles.

5/ sur une feuille de pâte, disposez des quenelles de farce, refermez la pâte et façonnez-la en forme de ravioles. Découpez à l'aide du rouleau dentelé.

Badigeonnez de jaune d'oeuf et faites une petite incision au centre des fiadoni pour laisser s'écouler le fromage.

6/ disposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour environ 20'.

7/ laissez refroidir et servez accompagné d'un verre de vin.

Regardez la préparation en vidéo

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_spaghetti-alla-chitarra-et-fiadoni?id=9275066&emissionId=5931