

Panzotti aux courgettes et aux noix

Pour 4 personnes

Pâte à pâtes

200g de farine complète

2 œufs

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 à 2 cuil à café d'eau

Garniture

1 petit oignon rouge

2 grosses gousses d'ail

90ml d'huile d'olive

1 courgette

1 poignée de feuilles de menthe

50g de chapelure

150g de cerneaux de noix

1 bonne pincée de piment d'Espelette

2 œufs

120g de fromage de chèvre frais

1 pincée de noix de muscade en poudre

100g de pecorino râpé

Sel, poivre

Première étape: la pâte à pâte: Mélangez la farine, les œufs et l'huile d'olive, formez la pâte et si elle est trop sèche ajoutez 1 cuil à café d'eau et si la pâte est toujours trop sèche ajoutez

encore un peu d'eau. Formez une boule et laissez reposer la pâte pendant 1 heure sous un torchon propre.

Deuxième étape, la garniture:

Lavez la courgette et coupez-la en 4 dans la longueur avant de la débiter en lamelles fines de 2-3 mm d'épaisseur. Ciselez les feuilles de menthe.

Epluchez et émincez l'oignon et 1 gousse d'ail, faites-les revenir dans une grande poêle avec la moitié de l'huile d'olive, quand l'oignon commence à se colorer ajoutez les lamelles de courgette et les feuilles de menthe ciselées. Laissez cuire à couvert et en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que les morceaux de courgettes commencent à brunir. Transvasez alors ce mélange dans un saladier et laissez refroidir.

Essuyez votre poêle, versez-y le reste de l'huile d'olive et faite la chauffer. En attendant concassez les noix et émincez la gousse d'ail restante. Quand l'huile commence à fumer, versez l'ail, les noix concassées, la chapelure et la pincée de piment d'Espelette dans la poêle. Laissez cuire environ 1 minute sans cesser de remuer le mélange jusqu'à ce que la chapelure commence à dorer, ôtez la poêle du feu et laissez refroidir votre mélange dedans.

Quand le premier mélange à déjà bien refroidit ajoutez-y 1 œuf battu, la ricotta, la noix de muscade en poudre et les 2/3 du pecorino, mélangez et réservez.

Troisième étape, la confection des panzotti:

Battez l'œuf restant.

Étalez la pâte à l'aide d'une machine à pâtes jusqu'au cran 5 (si vous n'en avez pas, faites marcher vos petits muscles, ou ceux de tout homme prêt à rendre service ou pas qui passe à portée de vue). Détaillez des disques de 7-8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce, déposez une cuillère à café de garniture à la courgette au centre de la moitié des disques et recouvrez-les avec les reste des disques de pâte. Pressez les bords pour bien les souder.

Badigeonnez les panzotti avec l'œuf battu avant de les plonger 2-3 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée (Effectuer cette opération en plusieurs fois). Sortez les panzotti de l'eau bouillante avec une écumoire et déposez-les sur du papier absorbant pour les égoutter.

Réservez 2 louches d'eau de cuisson avant de la jeter.

Une fois que les panzotti sont égouttés, ajoutez-les dans la poêle contenant la garniture aux noix, faites les revenir quelques minutes, juste pour les faire dorer légèrement en ajoutant un peu d'eau de cuisson si le mélange vous paraît trop sec. S'il vous reste de la garniture à la courgette ajoutez-la dans la poêle avec les panzotti.

Parsemez avec le reste de pecorino et servez.