

ravioli « ai tre formaggi » au beurre de sauge

POUR QUI ? quatre personnes

QUAND ? instantanément

POUQUOI ? pour partir en Italie

600 grammes de raviolis aux trois fromages (ai tre formaggi en VO)

150 grammes de bon beurre

(un peu plus si vous ne vous souciez pas de votre summerbody)

une poignée de sauge sauvage

un bon tour de moulin à poivre

faire chauffer une grande casserole d'eau

pendant que l'eau prend son temps à bouillir, faire fondre le beurre dans une cassere à feu très doux

une fois qu'il est fondu, y ajouter la sauge et baisser encore le feu au minimum du minimum du minimum

l'eau bout.

ajouter une bonne poignée de sel. non, pas une noisette, une vraie poignée.

plonger les raviolis dans l'eau.

observer les raviolis qui remontent à la surface comme des nageuses de natation synchronisée

au bout de trois minutes, quand les raviolis sont tous remontés à la surface, les sortir de l'eau et les égoutter.

les napper du beurre de sauge, poivrer.

c'est prêt, vous pouvez faire la raviolution.