AROMATA COCINA

Raviolis Maison



Préparation: 10 mins
Cuisson: 5 mins
Repos: 30 mins

Ingrédients (pour 4 personnes) :

500 g de farine de blé
½ c. ac de sel
5 œufs
2 c. s d'eau fraîche

Préparation de la recette:

Préparation de la pâte
Mélangez la farine et le sel dans un récipient. Formez un puits et cassez-y les œufs. Travaillez la pâte en pétrissant légèrement. Ajoutez l'eau si nécessaire. La pâte doit rester souple et ferme. Laissez reposer au frais pendant 30 minutes.

Confection des raviolis
Divisez la pâte en deux. Sur le plan de travail fariné, abaissez les deux morceaux de pâte au rouleau sur 2 mm (ou utilisez une machine à ravioli, plus facile pour réaliser une pâte très fine et régulière). Répartissez la farce de votre choix en petits tas sur la première abaisse. Vous pouvez divisez la pâte en lanières si vous le désirez, pour plus de facilité. Humidifiez légèrement les espaces vides, puis posez la deuxième abaisse par dessus et appuyez

légèrement entre les tas de farce (en vous aidant d’une spatule en bois par exemple) pour souder la pâte. Coupez les raviolis à l’aide d’une roulette à pâtisserie.

Cuisson des raviolis
Faites cuire ces raviolis dans un grand volume d’eau bouillante salée de 5 à 8 minutes. Égouttez et servez avec un filet d’huile d’olive, une sauce ou du fromage râpé.

NOTE : VOUS POUVEZ PRÉPARER LES RAVIOLIS À L'AVANCE ET LES CUIRE DANS L'EAU BOUILLANTE AU DERNIER MOMENT.