

RAVIOLI à LA RICOTTA



Temps de préparation: 1h - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 200g Farine de blé
- 2 Oeufs
- 1cs Huile d'olive extra vierge
- 300g Ricotta
- 10 Feuilles de basilic frais
- 3 pincées sel
- 1 pincée Piment d'Espelette
- 2 pincées Poivre moulu

Préparation:

- La pâte : Mettre la farine, les oeufs, l'huile dans le bol puis pétrir 2 minutes.
 - La pâte doit être friable. Façonner en boule, l'envelopper d'un film alimentaire et laisser reposer 15 minutes.
 - Etaler la pâte en un rectangle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou avec une machine à pâte.
 - Saupoudrer la pâte de farine pour l'empêcher de coller.
 - Couper en forme de ravioli à l'aide d'une petite forme de raviole.
 - Nettoyer le bol: Placer les feuilles de basilic dans le bol et hacher 5 sec / vitesse 8.
 - Racler les parois à l'aide d'une spatule en silicone: Ajouter la ricotta, le sel, le piment d'Espelette, le poivre mélanger 10 sec / vitesse 5.
 - Placer à l'aide d'une Cuillère à café, une noisette de la crème à la ricotta au milieu de la raviole et la fermer
 - Une fois tous les raviolis prêt : Faire chauffer de l'eau avec du sel.
- Cuire quelques minutes les Ravioli. (jusqu'à qu'ils remontent à la surface).
- Pour faire la pâte rouge : Remplacer les 2 oeufs par 100g de jus de tomate