



RAVIOLIS FARCIS A LA VIANDE



Ingrédients pour la pâte de base à raviolis :

- 400 g de farine
- 5 g de gros sel
- 30 ml d'huile (d'olives)
- 30 ml d'eau

Ingrédients pour la farce :

- 300 g de viande de bœuf hachée
- 2 échalotes
- 1 œuf
- sel et poivre du moulin

Préparation de la pâte à raviolis : dans le bol du robot, mettre tous les ingrédients et pétrir, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Placer au réfrigérateur au moins 15 min.

Pendant ce temps préparer la farce : émincer les échalotes et les faire revenir avec un peu d'huile d'olive, ajouter la viande de bœuf hachée, mélanger, saler et poivrer. Après refroidissement, ajouter un œuf battu, mélanger correctement pour lier la préparation. Fariner la grille et la recouvrir d'une première couche de pâte finement étalée. Humidifier la pâte à l'aide d'un pinceau. Répartir un peu de farce dans chacune des cavités. On peut se servir de la cuillère pour calibrer la bonne quantité. Recouvrir à nouveau d'une fine couche de pâte. Passer le rouleau à pâtisserie pour former les raviolis. Retourner la grille sur une boîte de même dimension que la plaque et faire tomber les raviolis en poussant avec l'extrémité plate du manche de la Cuiller.

Cuire les raviolis dans l'eau bouillante salée pendant 7 à 8 min. Les égoutter et passer à l'eau froide pour stopper la cuisson. Accommoder à votre guise. Pour ma part, il me restait un peu de farce, j'ai donc ajouté de la sauce napolitaine aux légumes et de l'origan, parsemé de fromage râpé et de parmesan.