

RAVIOLIS AUX OLIVES, FETA ET JAMBON

On prend les mêmes et on recommence Les hommes ont aimés les pâtes maison et en on redemandé Du coup cette fois j'ai tenté les raviolis



Pour 6 personnes :

- 50g d'olives noires dénoyautées
- 1 boîte de tomates pelées
- 3 tranches de jambon
- 200g de fêta
- basilic, origan
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Couper les tomates en petits morceaux et faites les revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le bouquet garni et les herbes puis laisser réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide.

Ajouter les olives coupées en rondelles, le jambon et la fêta coupés en petits morceaux. Saler et poivrer au besoin.

Etaler votre [pâte à pâtes](#) le plus fin possible (2mm maxi, 1mm c'est encore mieux) et déposer l'équivalent de 1 à 2càc (selon la taille de ravioli que vous souhaitez) de farce par petits tas espacés de 3cm sur la moitié de la pâte étalée. Plier la pâte en 2 et tapotez tout autour des tas pour éviter que les raviolis soient remplis d'autant d'air que de farce

.....

Avec une roulette à raviolis découper autour de la farce. Reforme une boule avec les chutes de pâte et recommencer jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.

Faire cuire une bonne dizaine de minutes dans de l'eau bouillante (le temps de cuisson dépendra de l'épaisseur de votre pâte et est aussi fonction de vos goûts : al dente ou non).

Servir avec du parmesan et un peu d'huile d'olive.