# Pâte à raviolis

Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

| | |
|---|---|
| **150 g** | farine de blé |
| **150 g** | semoule de blé |
| | sel |
| **3** | œufs |
| **2 cs** | huile d'olive |

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

| | |
|---|---|
| **357** | kcal |
| **14 g** | de protéines |
| **52 g** | de glucides |
| **10 g** | de lipides |

Contient du gluten

sans lactose

## Préparation

1. Mélanger la farine, la semoule et le sel, puis disposer le tout en fontaine sur une surface de travail. Verser les œufs et l'huile d'olive dans le creux et commencer par mélanger avec une cuillère en bois. Réunir la préparation avec les mains et la travailler 4-5 minutes avec le dos des mains jusqu'à obtenir une pâte souple. Laisser reposer 30 minutes sous un saladier préalablement rincé à l'eau chaude..

2. Étaler la pâte par portions sur une surface farinée jusqu'à ce qu'elle ait 1-2 mm d'épaisseur. Les morceaux de pâte devraient si possible être de mêmes dimensions.

3. Disposer 1-3 cc de farce à 1-2 cm d'espacement (selon la taille des raviolis) sur chaque feuille de pâte.

4. Bien humidifier les bords et couvrir d'une seconde feuille de pâte.

5. Bien presser la pâte entre la garniture et la couper au couteau ou à la roulette.

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE

**Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.**

6 Plonger les raviolis dans de l’eau bouillante et les cuire 2-4 minutes. Dès qu’ils remontent à la surface, ils sont cuits.