

Recettes de cuisine de base

Pâte à raviolis

<u>Ingrédients pour 450 gr de pâte à raviolis environ</u> <ul style="list-style-type: none">• 300 gr de farine environ• 3 œufs• 1 cuillère à soupe d'huile d'olive• 1 pincée de sel	Budget : €€ Difficulté : facile Préparation : 10 mn Repos 1 heure Cuisson : 5 mn
--	--

Verser la farine dans le bol du pétrin et ajouter les œufs.

Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel

Pétrir pendant 10 mn environ jusqu'à ce que la pâte se ramasse et ne colle plus à la paroi.

Ramasser la pâte en boule, la couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 1 heure à température ambiante.