

Raviolis au parmesan, basilic et ricotta.



Ingédients :

Pour 6 pers. 300gr de farine, 3 œufs, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel. Pour la farce : 250gr de ricotta, 80gr de parmesan et un pot « Tout Frais Tout Bio » de Basilic Grand Vert.

Préparation :

Pour la pâte à raviolis, faites un puits avec la farine, mettez les œufs, l'huile, le sel et formez une boule. Etalez la pâte et faites des ronds avec un verre. Pour la farce, hachez le basilic et incorporez-le au parmesan et à la ricotta. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Passez du jaune d'œuf sur les bords des raviolis, puis à la main, soudez bien hermétiquement le ravioli autour de la farce. Faites cuire les raviolis dans l'eau bouillante 8 à 10 min. Servez vos raviolis avec une sauce tomate ou de la crème fraîche.