

RECETTE POUR RAVIOLIS OU PATES FRAICHES

----- :

500 gr, de farine
5 œufs
4 c à soupe d'huile d'olive

Verser la farine sur le plan de travail. Creuser un puits au milieu. Y casser les œufs, rajouter l'huile.

Ramener délicatement le farine de l'extérieur vers l'intérieur pour obtenir une pâte grossière.

La pétrir à la main jusqu'à ce qu'elle soit brillante et élastique.

L'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au frais.

Découper la pâte 2 parts égales. Sur le plan de travail fariné, aplatir une boule en petit cercle.

Avec le rouleau étaler ce dernier en l'étirant vers l'extérieur et en le tournant régulièrement.

Abaisser la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 1 à 2mm, en farinant de temps en temps rouleau et plan de travail.

A vous de fabriquer les pâtes ou raviolis soit à la machine ou avec cuillère à roulette pour découper

Bon courage à vous toutes.

Danièle