

PATE A RAVIOLES MAISON



INGREDIENTS

125 g de farine
1 œuf
40 cl d'eau
Une pincée de sel et c'est tout !!!!

COMMENT FAIRE

Mélangez le sel avec la farine.

Cassez l'œuf dans l'eau, et vous battez pour bien mélanger.

Versez la moitié du mélange dans la farine-sel.

Pétrissez avec vos mains. Ajoutez à nouveau un peu d'eau et œuf, et pétrissez encore et encore. Vous procédez ainsi par petites touches jusqu'à la fin.

Séparez en 4 boules après le repos et aplanissez au rouleau manuellement. Vous pouvez passer votre pâte dans une machine à faire les pâtes. L'essentiel est d'obtenir une « feuille » aussi fine que possible.

Si vous n'avez pas d'emporte-pièces, prenez un verre et découpez vos formes à remplir de farce.