

# Raviolis maison à la ricotta

**Ingrédients :** pour 2 personnes

2 œufs

200g de farine

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

200g de ricotta

1 poignée de feuille de basilic

2 tranches de jambon fumé

Sauce tomate maison



**Préparation :**

Dans un saladier, mélanger la farine, les œufs et l'huile d'olive de sorte à former une boule de pâte souple, élastique et non collante. Emballez dans un film plastique et réservez au frais durant 30 minutes.

Pendant ce temps préparez votre farce: mélangez la ricotta au basilic, ajoutez le jambon.

Passez votre pâte dans votre machine à pâtes ou étalez-la au rouleau. Avec un emporte-pièce, découpez vos raviolis et déposez une cuillère à café de farce au centre des ronds de pâte ainsi formés. Humidifiez légèrement les contours avec un peu d'eau et fermez-le raviolis avec un autre rond de pâte.

**Pour finir**

Faites bouillir de l'eau et plongez-y vos raviolis pour les faire cuire durant 6-8 minutes. Servir avec une sauce tomate maison ou autre.

Pensez à prendre un rouleau à pâtisserie.

1 recette chacune.