

Raviolis légers *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



Préparation

Préparer la pâte des pâtes faites maison. Hacher finement la scarole et les champignons. Couper l'oignon et le faire revenir avec la scarole et les champignons hachés. Une fois que les légumes sont cuits, les mettre dans un bol et ajouter une cuillère à soupe de ricotta. Râper un peu de parmesan dans le mélange. Ajouter un peu de sel et de poivre, couper les herbes et les incorporer en mélangeant. Faire ensuite des bandes de pâte à l'aide d'une machine à pâtes et placer dessus de petites boules de remplissage à intervalles réguliers, selon le nombre de raviolis que vous souhaitez faire. Recouvrir avec une autre feuille de pâte et bien sceller la pâte autour de la garniture. Découper les raviolis avec une roulette crantée. Fariner les raviolis et les placer sur des plateaux en attendant de les cuire. Servir les raviolis assaisonnés avec du beurre fondu, de la sauge et du parmesan râpé.

Conseils

Dans notre recette du jour, nous vous suggérons d'utiliser des légumes, du fromage et des champignons, mais vous pouvez également faire un remplissage à base de noix ou même de poisson.

Anecdotes

Ces raviolis 'légers' pourraient être originaires de nombreux pays du monde, comme d'Allemagne, de Chine, du Japon ou de Thaïlande.

Information

Préparation 30 minutes

Temps total 5 minutes

Pour X Pour 3 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Endive 100 grammes

Champignons de paris 100 grammes

Oignons 30 grammes

Ricotta 50 grammes

Parmesan 20 grammes

Sel

Poivre

Thym

Marjolaine

Persil

Sauge