

**Temps de préparation :** 60 minutes

**Temps de repos :** 30 minutes

**Degré de difficulté :** Facile

**Portions :** 50° de raviolis



## Raviolis rouges farcis aux fromages

**Ingrédients :**

**Pâtes :**

- 400 grammes de farine 00
- 1 pincée de sel
- 90 ml de purée de betteraves (ou plus si nécessaire)
- 2 gros œufs entiers
- 3 jaunes d'œufs

**Farce aux fromages :**

- 1 tasse (250 grammes) de ricotta
- 1 tasse de parmesan, râpé
- ¼ tasse de basilic, ciselé
- Pincée de sel
- Poivre
- 1 pincée de muscade (optionnel)

**Marche à suivre :**

1. Dans un bol, mélanger la farine et le sel.
2. Sur un comptoir propre, déposer le mélange de farine et faire un puits au centre.
3. Ajouter la purée de betteraves et les œufs.
4. À l'aide d'une fourchette, fouetter les œufs et la purée de betteraves et lentement incorporer la farine.
5. Lorsque le tout soit mélangé, pétrir quelques minutes (environ 10 minutes) ou jusqu'à ce la pâte soit uniforme et élastique.

6. Vous pouvez ajouter un peu de purée de betterave si jamais la pâte est trop sèche.
7. Emballer la boule dans du papier cellophane et laisser reposer pendant au moins 30 minutes.
8. Après le repos, couper la boule en 4 et passer au laminoir en commençant au #1 pour former un rectangle.
9. Diminuer l'épaisseur du laminoir (# 2) et passer la pâte une fois. Refaire l'exercice jusqu'au #5.
10. Couper le rectangle en deux et déposer sur une surface légèrement farinée.
11. Déposer une languette sur votre moule à raviolis et farcir. Recouvrir avec la 2<sup>e</sup> pâte et sceller. Passer le rouleau sur le moule pour découper les raviolis.
12. Si vous n'avez pas moule, déposer simplement votre rectangle sur le comptoir et y déposer un peu de garniture (1 ½ c. thé par ravioli) en prenant soin de bien distancer (au moins 1 pouce) pour pouvoir fermer vos raviolis par la suite.
13. Déposer la 2<sup>e</sup> pâte sur le dessus et à l'aide d'une roulette à pâte (cannelée) couper vos raviolis.
14. Recommencer avec les autres boules.
15. Faire cuire dans l'eau bouillante salée quelques minutes ou jusqu'à ce que les pâtes flottent.
16. Servir avec la sauce de votre choix.
17. Vous pouvez aussi congeler ces dernières sur une plaque et ensuite les ranger dans des sacs de congélation. Vous pouvez utiliser les retailles pour vous faire des pâtes longues. Il suffit de les faire sécher avant de les ranger dans un contenant hermétique.