

RAVIOLES À L'AUBERGINE

Ingrédients pour les ravioles :

250 g de farine
80 ml d'eau
1 gros œuf
1 càc de sel fin

Pour la farce :

une petite aubergine (d'environ 200 g)
de la ricotta + parmesan (ou un autre fromage Italien)
sel, poivre, un filet d'huile d'olive
Sauce tomate maison

Préparez la pâte...

Cassez l'œuf et battez le en omelette avec l'eau.

Mélangez la farine avec le sel et ajoutez le mélange œuf + eau, tout en mélangeant pour obtenir une boule de pâte.

Pétrissez la longuement pour qu'elle soit bien souple.

Laissez-la reposer dans du film alimentaire 30 min et ensuite vous pouvez l'étaler.

Pendant le temps de repos de la pâte, préparez la farce !

Faites revenir votre aubergine, préalablement épluchée et coupée en petits dés dans votre poêle avec une cuillère à café d'huile d'olive, des aromates et un petit fond d'eau. Une fois qu'elle est translucide, écrasez-la à la fourchette dans un plat, laissez refroidir et rajoutez la ricotta + parmesan. Réajustez l'assaisonnement et si vous le souhaitez ajoutez également du basilic...

Prenez un morceau de pâte et étalez-le finement en bande.

Posez plusieurs cuillères à café bien généreuses et espacées de farce, soudez au blanc d'œuf et recouvrez d'une autre bande de pâte.

Servez-vous d'une roulette pour découper des ravioles.

Cuire vos ravioles quelques minutes dans une eau frémissante.

Récupérez vos ravioles avec une écumoire. Servir dans vos assiettes avec votre sauce tomate et régalez-vous !