

# Raviolis farcis aux sardines



20 min  2 pers.

## Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 250 g de pâte à raviolis fraîche (ou pâte à pâtes fraîche)
- 60 g de ricotta
- 30 g de parmesan râpé
- 10 g de basilic frais
- Sel
- Poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Mélangez dans un bol les sardines émiettées, la ricotta, le parmesan râpé et le basilic frais haché. Assaisonnez avec du sel et du poivre à votre convenance.
- Sur un plan de travail légèrement fariné, disposez la pâte à raviolis ou pâte à pâtes fraîche. Placez des cuillerées de farce aux sardines à intervalles réguliers sur une moitié de la pâte. Repliez l'autre moitié de la pâte sur la farce et appuyez doucement pour sceller les bords.
- À l'aide d'un couteau ou d'une roulette à pâtisserie, découpez les raviolis individuellement. Vérifiez que les bords sont bien scellés pour éviter que la farce ne s'échappe lors de la cuisson.
- Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les raviolis pendant environ 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, puis égouttez-les délicatement.
- Dégustez !