

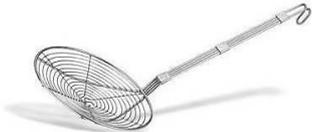
Plonger toujours les **ravioles surgelées** dans l'eau **frémillante**.

Dès qu'elles **remontent à la surface** (environ 1 à 2 minutes), récupérez les à l'aide de votre **écumoire**.

Déposez les dans une assiette, un **filet d'huile d'olive ou de noix**, un peu de parmesan râpé et dégustez.

Accompagne parfaitement une salade, un poisson ou une viande ou en apéritif.

Délicieuses aussi



- **En gratin** = Ravioles surgelées + crème fraîche + fromage râpé. 15 min au four à 200°
- Ravioles surgelées **Frits** 10 secondes dans l'huile bien chaude et servir dans une salade. Humm !!!



Pour retrouver toutes nos recettes de ravioles La Mère Maury scannez le QR Code

