



Elvea, L'Italie chez vous

Raviolis frits et dip à la tomate



Ingrédients pour 4 Personnes

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1 bocal de | ELVEA Pomo e Peperoni |
| 100 g de | panko |
| 2 cuillères à café de | origan séché |
| 1 cuillère à café de | flocons de chili |
| | poivre |
| | sel |
| 2 | œufs |
| 400 g de | raviolis non cuits |
| | ricotta |
| | épinards |

Préparation

Faites chauffer la friteuse à 170°C.

Mélangez le panko avec les épices, poivre et sel.

Battez les œufs avec une cuillerée d'eau.

Plongez chaque ravioli dans l'œuf battu puis dans la chapelure de panko.

Faites frire bien croquant.

Servez avec le pomo e peperoni.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

