Elvea, L'Italie chez vous

Ravioles croustillantes à la sauce tomate épicée

Ingrédients pour Personnes

1	paquet	girasoli aux fromages
2		œufs
1	paquet	panko
2	cuillères à soupe de	huile d'olive
1	cuillère à café de	poudre de poivron
2	cuillères à café de	origan
1	boîte de	ELVEA Cubetti Ail
1	pincée de	poivre de cayenne
		poivre
		sel

Préparation

1. Faire mijoter à petit feu les cubetti Elvea à l'ail avec 1 c.à.c. d'origan, le poivre de Cayenne, quelques gouttes de maggi et du poivre
2. Pendant ce temps faire chauffer une petite casserole d'eau salée
3. Cuire 2-3 minutes les girasoli, égoutter les girasoli et ajouter un filet d'huile
4. Préparer un bol avec deux œufs battus, un bol avec la chapelure Panko mélangée avec 2 càs d'huile, 1 càc de paprika et 1 càc d'origan
5. Préchauffer le four à 180° et préparer également une plaque recouverte de papier sulfurisé
6. Tremper les girasoli un à un dans l'œuf puis dans la chapelure et les déposer sur la plaque
7. Enfourner pour 10-12 minutes
8. Servir sur une planche apéro avec un bol rempli de la sauce tomate épicée

Info recette: Simply Morane