



*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

