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