

RAVIOLES BASILIC EN CARPACCIO DE TOMATES



4 personnes



10 à 15 minutes de
préparation



2 minutes de cuisson



Facile



Ingrédients:



Préparation

Faire chauffer un grand volume d'eau (dans une marmite)

Lorsque l'eau est frémissante, plonger les ravioles dans
l'eau (pendant 2 min si surgelées et 1 min si fraîche)

Les égoutter à l'aide d'une écumoire

Laver les tomates, les couper en fines tranches, les déposer
dans une assiette, les assaisonner de sel et d'un filet de
vinaigre balsamique et d'huile d'olive

Refroidir les ravioles sous un filet d'eau froide et déposer
sur les tomates

Ajouter quelques morceaux de Mozzarella Di Buffala

Bon appétit !!!



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !



4 Tomates

100 gr de

Ravioles basilic

Par personne

2 Mozzarella

Di Buffala

1 filet de vinaigre

balsamique

1 filet d'huile

d'olive

1 pincée de sel

