

SALADE D'ÉTÉ *aux ravioles frites*

 Entrée

 Ravioles

 N. portions
4

 Préparation
15

 Cuisson
10



INGRÉDIENTS

- 400 g de ravioles du Dauphiné surgelées Saint Jean
- 1 salade batavia
- 1 barquette de lardons fumés
- 1 boule de mozzarella
- 4 tomates
- Vinaigrette

RECETTE

- Verser un peu d'huile dans une poêle et faire dorer les ravioles sans les décongeler au préalable.
- Découper la mozzarella égouttée en cubes et les tomates en petits morceaux. Faire revenir les lardons à la poêle sans ajouter de matière grasse. Rincer les tomates et les découper en rondelles
- Dresser la salade rincée et essorée dans les assiettes puis ajouter la mozzarella, les rondelles de tomates, les lardons et enfin les ravioles frites.
- Verser un filet de vinaigrette et servir.

ASTUCE

Vous pouvez ajouter un peu de ciboulette ciselée et quelques brins entiers pour la décoration.