RAVIOLES *frites*

Apéritif | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 5 | Cuisson: 5



INGRÉDIENTS

- **250 g de ravioles du Dauphiné surgelées Saint Jean**
- Huile de tournesol

RECETTE

Préparation

- Verser un peu d'huile dans une poêle et faire dorer les ravioles sans les décongeler.
- Égoutter les ravioles sur du papier absorbant avant de les mettre dans un ravier.
- Servir aussitôt pour l'apéritif.

ASTUCE

Servez ces ravioles avec des tomates cerises et olives en accompagnement. Vous pouvez également saupoudrer les ravioles de gruyère râpé.