RAVIOLES FRITES *Dans une Salade d'été*

Entrée	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	15	10



INGRÉDIENTS

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

RECETTE

Préparation

- 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.
- Dresser la salade rincée et essorée dans les assiettes puis ajouter la mozzarella, les morceaux de tomates, les lardons et enfin les ravioles frites.
- Verser un filet de vinaigrette et servir.

ASTUCE

Vous pouvez ajouter un peu de ciboulettes ciselées et quelques brins entiers pour la décoration.