

RAVIOLINES TOMATE & BASILIC DE PROVENCE, *salade* *mozzarella tomates*



Apéritif



Pâtes farcies



Nb. portions

2



Préparation

15MIN



Cuisson

2MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Raviolines tomate basilic de Provence 250g
- 300g de tomates cerises
- 100g de mozzarella
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel
- Quelques feuilles de basilic (facultatif)

RECETTE

PRÉPARATION DE LA TOMATE ET DE LA MOZZARELLA

- Couper la mozzarella en dés.
- Couper les tomates cerises en 4.

CUISSON DES RAVIOLINES

- Chauffer un grand volume d'eau dans une grande casserole ou un faitout.
- Ajouter les raviolines.
- Cuire à frémissement pendant 2 min (à reprise de l'ébullition).
- Prélever avec une écumoire et les débarrasser dans un saladier.
- Ajouter l'huile d'olive et bien mélanger.
- Ajouter les tomates et la mozzarella, mélanger.

DRESSAGE

- Répartir dans les assiettes.
- Saler et mettre quelques feuilles de basilic.

ASTUCE

Cela peut se déguster froide également.

La recette peut aussi se décliner en version gratinée : dans ce cas, mettre la mozzarella en tranches sur le dessus des ravioles et des tomates puis faire gratiner quelques minutes sous le grill.