

## RAVIOLES *frites*



*Aperitif*



*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.