

RAVIOLES PRÉCUITES AUX 3 FROMAGES, SAUCE BÉCHAMEL AUX ÉPINARDS



1 portion





Ingrédients

200 g de ravioles précuites 3 fromages Royans

> 80 g de sauce béchamel

50g épinards cuits

Préparation

- Mélanger les ravioles avec la sauce et les épinards cuits avant de réchauffer au micro-ondes.
- 2 Après cuisson, ajouter un filet de crème de balsamique sur le dessus.

Réglages micro-ondes

• 850W pendant 2min30