



RAVIOLES PRÉCUITES ET TRIO DE SAUCES



1 portion



2 minutes



Friteuse

Ingrédients

200 g de ravioles
précuites 3 fromages
Royans

3 portions de sauces
de votre choix (Tartare,
Ketchup, Mayonnaise
etc.)

Préparation

- 1 Plonger les ravioles précuites Royans 2 minutes dans une huile à 180°C.
- 2 Disposer les ravioles dans un cornet, et accompagner les des sauces de votre choix.



Réglages friteuse

- 180°C pendant 2 minutes