



Elvea, een feest uit Italië

Gefrituurde ravioli met tomatendip



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|----------------|-----------------------|
| 1 potje | ELVEA Pomo e Peperoni |
| 100 g | panko |
| 2 koffielepels | gedroogde oregano |
| 1 koffielepel | chilivlokken |
| | peper |
| | zout |
| 2 | eieren |
| 400 g | ongekookte ravioli |
| | ricotta |
| | spinazie |

Bereiding

Verwarm de friteuse op 170 °C.

Meng de panko met de kruiden, peper en zout.

Klop de eitjes los met een lepel water.

Haal de ravioli door het losgeklopte ei en daarna door de panko.

Frituur ze krokant.

Serveer met de pomo e peperoni

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

