

Raviolis aux légumes

Raclette & mozzarella



La préparation avant le four



Le service

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuisson : 35 min à TH 7



1 bte de raviolis



Huile d'olive



Raclette



Mozzarella



Herbes

Préparation

1. Ouvrir une boîte de raviolis aux herbes à la sauce tomate, pour 4 personnes.
2. Verser dans un plat à gratin huilé.
3. Rajouter au centre, par-dessus 4 tranches de fromage à raclette.
4. Rajouter sur les bords 6 parts de mozzarella.
5. Mettre à four chaud à TH 7 – 210°C, pour 35 min.
6. Surveiller la dorure ou prolonger la cuisson pour gratiner.
7. Servir chaud.

* * * 26 novembre 2023 * * *