# Ravioles fritos



## Ingredientes

**Limon**: 1 Unidad
**Cuña de parmesano para rallar**: 1 Unidad
**Azucar**: Una pizca
**Ajo**: 1 Diente
**Pimienta**:
**Sal**:
**Aceite de oliva virgen**:
**Leche**: 250 Ml.
**Albahaca fresca**:
**Pan Rallado**:
**Ravioles de pasta fresca**: 1 Paquete
**Tomate triturado**: 250 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

### exprimimos el lim&oacute

- N y le añadimos su *jugo* a la leche
- Dejamos reposar durante 10 minutos
- Luego, mezclamos un poco.
- Por otro lado, en una olla con aceite, doramos un *ajo* laminado
- Añadimos el *tomate* triturado, sal, pimienta, una pizca de azúcar y abundante *albahaca* fresca.
- Pasamos los ravioles por la mezcla de leche y *limón* y, luego, por pan rallado.
- Freímos en abundante aceite y reservamos sobre papel para retirar el exceso de grasa.
- Espolvoreamos con parmesano rallado, acompañamos con la salsa de *tomate* y servimos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ravioles-fritos**