

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 limóacute

- 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>