

Ravioli orkiszowe z kalafiorem i gruszką



100% Vegan

Poznaj przepis na...



Ravioli orkiszowe z kalafiorem i gruszką podane z gruszką kandyzowaną

Ilość:

1 opakowanie
2 sztuki
garść
2 szczypty
do smaku

Składniki:

ravioli orkiszowych z kalafiorem i
gruszką Laura & Lui (300 g)
gruszek kandyzowanych
kiełków
ziół
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Zagotuj 3 l wody. Posól (15 g soli/l). Wrzuć zamrożone ravioli do wrzącej wody i gotuj ok. 5-6 minut od ponownego zagotowania. Odsącz ravioli i przełóż na talerz. Na ugotowanych ravioli ułóż pokrojone w cząstki gruszki i posyp ziołami lub kiełkami.

Buon appetito!