

FILETS DE ROUGETS AUX RAVIOLES BASILIC



2 personnes



10 minutes de
préparation



2 minutes
de cuisson



Facile



Ingrédients



200 gr de Ravioles
basilic



1 filet d'huile d'olive



1 pincée de sel



2 filets de rougets



Préparation

Faire chauffer la poêle avec le filet d'huile d'olive.

Mettre les filets de rougets dans la poêle coté peau Les faire revenir pendant 2 minutes.

Faire chauffer un grand volume d'eau (dans une marmite).

Lorsque l'eau est frémissante, plonger les ravioles dans l'eau (pendant 2 min si surgelées et 1 min si fraîche). Les égoutter à l'aide d'une écumoire

Dresser l'assiette en disposant les filets de rougets et les ravioles.

Assaisonner d'un filet d'huile d'olive.

Prêt à déguster !!!



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !