



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Ravioli med ricotta i basilikumolje med bacon, brokkoli og tomatsalat

## Ravioli og basilikumolje

1 pakke Ravioli med ricotta og spinat  
1 pakke basilikumolje  
½–1 pakke revet Grande Premium

## Sprøstekt bacon og brokkoli

100–150 g baconterninger  
1 stk gul løk  
1 stk brokkoli

## Tomatsalat

50 g ruccola  
1 stk tomat

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Ravioli og basilikumolje:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen.

**2. Sprøstekt bacon og brokkoli:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, ha i litt olje og baconet. Stek baconet i omtrent 5 minutter, til det er gyllent. Skrell og kutt løken i terninger. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Tilsett løken og brokkolien i stekepannen med baconet og stek videre i omtrent 4 minutter. Krydre med litt pepper.

**3. Ravioli og basilikumolje, fortsettelse:** Kok ravioliene som anvist på pakken. Hell av vannet når de er ferdigkokte og vend inn basilikumoljen og den revne osten (se tips).

**4. Tomatsalat:** Skyll og tørk ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha ruccolaen og tomaten i en serveringskål, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.

**5. Servering:** Server raviolien med basilikumoljen, den stekte bacon- og brokkoliblandingen og topp med tomatsalaten.



## TIPS!

Spar på litt av pastavannet og vend inn litt og litt med raviolien og basilikumoljen for mer saus.