



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 ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

olje ^B

^B 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.