



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 porsjoner

Gratinert ravioli med ricotta og spinat, tomatsaus og pepperoni, servert med rucolasalat

Gratinert ravioli

1 pakke Ravioli med ricotta og spinat
50 g spinat
1 pakke tomatsaus
250 g bechamelsaus
1 pakke revet Grande Premium
1 pakke pepperonipølse i skiver

Rucolasalat

50 g rucola
1 stk tomat
1 pakke balsamicovinaigrette

🏠 salt

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Gratinert ravioli:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele. Tilbered raviolien som anvist på pakkene, og hell av vannet.
- 3 **Gratinert ravioli, fortsettelse:** Skyll spinaten. Ha tomatsausen i en ildfast form, og fordel den ferdigkokte raviolien i sausen. Legg spinaten i et lag over raviolien, og så et lag med bechamelsaus over spinaten. Topp med den revne osten og pepperonien. Stek formen midt i ovnen i 8–10 minutter, eller til osten er gyllen.
- 4 **Rucolasalat:** Skyll rucolaen og tomaten. Kutt tomaten i terninger, og bland sammen rucolaen, tomattingene og balsamicovinaigretten i en serveringsskål.