



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ravioli med pesto och riven parmesan

Ravioli

Kronärtskockor ½ burk

Cocktailtomater 250 g

Ruccola 30 g

Ravioli 230 g

Pesto genovese ¼ förp

Parmesanost 1 bit

🏠 Balsamvinäger 1 tsk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.

2. Häll av kronärtskockor. Dela cocktailtomater. Lägg allt i en salladsskål och blanda med ruccola.

3. Koka ravioli enligt anvisning på förpackningen.

4. Riv parmesanost. Blanda ner nykokt ravioli med pesto och balsamvinäger i salladsskålen. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Toppa med riven parmesan.