

Fritert ravioli med grønn gorgonzolasaus (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Grønn Gorgonzolasaus: [Se Tortelacci med løjrom](#)

Ved bestilling à la carte

Varm opp 125 g gorgonzolasaus.

Ha så 8-10 ravioli i friturekokeren. Friter i ca 4 minutter til raviolien er gylden. Når ravioli kommer ut av friture, strø over Maldonsalt mens pastaen fortsatt er "våt". Ha saus i bunn av tallerken, ha så over ravioli og topp med finrevet parmesan.



Produkter

Ravioli m riccottaost *(Egg,Gluten,Hvete gluten,Melk)	1,5 kg
Finrevet parmigiano reggiano	100 g
Maldon flaksalt bønne 570g	10 g

**Allergener*