

Fritert ravioli med spicy tomatsaus (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Hell olivenoljen i en stor dyp stekepanne eller kasserolle, ha i finhakket løk. Stek til løken er lys og gjennomsiktig. Legg til hvitløk, chiliflak, sort pepper og oregano. Stek i ytterligere 1-2 minutter. Pass på at løken ikke skal brunes. Blir løk eller hvitløk brun er stekepannen for varm. Ha så i tomatpure, salt og sukker. Sett ned temperaturen til medium og la småkoke i 45 minutter. Smak til med salt og pepper.



Ved bestilling à la carte

Varm opp 125 g tomatsaus. Ha så 8-10 ravioli i frytirkokeren. Friter i ca 4 minutter til raviolien er gylden. Når ravioli kommer ut av friter, 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
TOMATAUS	50 ml
Extra virgin olivenolje	
Tomatpuré	850 ml
Maldon flaksalt bøtte 570g	20 g
Hakket hvitløkspaste *(kan inneholde spor av Mandler,Bygg gluten,Kasjunøtter,Selleri,Gluten,Melk,Sennep,Nøtter,Havre gluten,Peanøtter,Sesamfrø,Soya,Svoveldioksid eller sulfitter,Hvete gluten)	50 g
Sort Pepper Malt 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	50 g
TRS Chilliflak Knust 100g *(kan inneholde spor av Mandler,Selleri,Gluten,Melk,Sennep,Nøtter,Peanøtter,Pekannøtter,Sesamfrø,Soya,Svoveldioksid eller sulfitter,Hvete gluten)	150 g
Løk	1 stk
Sukker	50 g
Oregano	20 g
ØVRIGE INGREDIENSER	
Finrevet parmagiano reggiano	100 g
Maldon flaksalt bøtte 1,4 kg	10 g

*Allergener