



Ravioles crujientes con salsa rosada

□Ingredientes:

250 gr de ravioles
Pan rallado
Nueces picadas
2 huevos
300 ml de leche
30 gr de harina
1 puerro
1 tomate
1 cucharada de aceite
Nuez moscada
Sal y pimienta

□Preparación:

1-Empezar preparando la salsa. Para ello picar el puerro muy fino y el tomate en cubos pequeños. En una sartén con un chorrillo de aceite lo sofreír hasta que el puerro esté transparente.

2-A continuación agregar la harina y cocinar durante unos minutos.

3-Agregar la leche fría y mezclar constantemente. Cocinar a fuego medio hasta que empiece a espesar, para este caso queda mejor si es algo ligera. Salpimentar y rallar nuez moscada a gusto. Mezclar hasta integrar y dejar reposar.

4-En un recipiente mezclar el pan rallado con las nueces picadas.

5- Pasar los raviolos por el huevo batido y rebozar en la mezcla de pan rallado y nueces.

6-En una sartén con aceite caliente, freír los raviolos en tandas pequeñas evitando que se peguen unos con otros, hasta dorar

7- Servir los raviolos calientes con la salsa.

🔊 **TIP:** para los raviolos fritos es preciso utilizar pasta fresca y no es necesario cocerla con anterioridad. Durante el proceso de fritura se cocinan y quedan perfectamente tiernos por dentro y crujientes por fuera.