



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ravioli med ricotta i pesto med bacon, brokkoli og tomatsalat

Ravioli og pesto

1 pakke Ravioli med ricotta og spinat
1 pakke pesto
½–1 pakke revet Grande Premium

Sprøstekt bacon og brokkoli

150 g baconterninger
1 stk gul løk
1 stk brokkoli

Tomatsalat

60 g rucola
1 stk tomat

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Ravioli og pesto:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
- 2. Sprøstekt bacon og brokkoli:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, ha i litt olje og baconet. Stek baconet i omtrent 5 minutter, til det er gyllent. Skrell og kutt løken i terninger. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Tilsett løken og brokkolien i stekepannen med baconet og stek videre i omtrent 4 minutter. Krydre med litt pepper.
- 3. Ravioli og pesto, fortsettelse:** Kok ravioliene som anvist på pakken. Hell av vannet når de er ferdigkokte og vend inn pestoen og den revne osten (se tips).
- 4. Tomatsalat:** Skyll og tørk rucolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha rucolaen og tomaten i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.
- 5. Servering:** Server raviolien med pestoen, den stekte bacon- og brokkoliblanding og topp med tomatsalaten.



TIPS!

Spar på litt av pastavannet og vend inn litt og litt med raviolien og pestoen for mer saus.