



Gratinert ravioli med ricotta og spinat, tomatsaus og pepperoni, servert med ruccolasalat

Gratinert ravioli

1 pakke Ravioli med ricotta og spinat
50 g spinat
1 pakke tomatsaus
250 g bechamelsaus
1 pakke revet Grande Premium
1 pakke pepperonipølse i skiver
½ dl vann ^B

Ruccolasalat

30 g ruccola
1 stk tomat
1 pakke balsamicovinaigrette

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Gratinert ravioli:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele. Tilbered raviolien som anvist på pakken, og hell av vannet.
3. **Gratinert ravioli, fortsettelse:** Skyll spinaten. Ha tomatsausen i en ildfast form og rør inn ½ dl vann. Fordel den ferdigkokte raviolien i sausen. Legg spinaten i et lag over raviolien, og så et lag med bechamelsaus over spinaten. Topp med den revne osten og pepperonien. Stek formen midt i ovnen i 8-10 minutter, eller til osten er gyllen.
4. **Ruccolasalat:** Skyll ruccolaen og tomaten. Kutt tomaten i terninger, og bland sammen ruccolaen, tomatterningene og balsamicovinaigretten i en serveringskål.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.