



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Ruccolasalat

60 g ruccola
1 stk tomat
1 pakke balsamicovinaigrette

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Gratinert ravioli:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele. Tilbered raviolien som anvist på pakkene, og hell av vannet.
- 3 **Gratinert ravioli, fortsettelse:** Skyll spinaten. Ha tomatsausen i en ildfast form, og 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, tomattingene og balsamicovinaigretten i en serveringsskål.