



Ravioli pollo frito

Ravioli pollo Doria frito

Ingredientes

- Un paquete de Ravioli pollo Doria de 250 gramos.
- Aceite vegetal 250 mililitros
- Huevos 2
- Pan rallado 1 taza
- Queso rallado 200 gramos
- Queso crema 200 gramos
- Cebollín 1 pizca
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo adicionamos los Ravioli Doria y los dejamos cocer entre 10 y 13 minutos.
2. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
3. Escurrimos y pasamos por agua fría. En una sartén adicionamos suficiente aceite y llevamos al fuego.
4. Mientras el aceite se calienta, en un recipiente batimos los huevos con sal y pimienta al gusto. En otro dejamos el pan rallado.
5. Sumergimos los Ravioli Doria en el recipiente en que están los huevos batidos y escurrimos usando colador, luego los pasamos por el pan rallado y finalmente los sumergimos en el aceite que habíamos precalentado.
6. Los dejamos hasta que tengan un color dorado.
7. Sacamos de el aceite y escurrimos en toallas de cocina. Para acompañar los raviolis mezclamos el queso crema con el queso parmesano y el cebollín, agregamos sal y pimienta al gusto y revolvemos muy bien.
8. Y ya podemos disfrutar nuestros raviolis fritos con un delicioso dip de queso.