



Raviolis Fritos con salsa lista de tomate ranchera

Raviolis Fritos Doria con Salsa Lista de Tomate sabor Ranchero

Ingredientes

- Raviolis Doria Pollo o Carne x 250 gr
- Aceite
- Salsa Lista de Tomate sabor Ranchero
- Sal

Preparación

1. Cocinamos los Ravioli Doria en 1 litro de agua con 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta, por 20 minutos. Escurrimos y dejamos enfriar.
2. Los secamos lo mas posible con una toalla desechable o absorbente para el siguiente paso.
3. En un sartén grande, agregamos abundante aceite y dejamos calentar. Vamos agregando los raviolis en pocas cantidades, debemos tener cuidado que no se rebote el aceite y dejamos fritar hasta que tengan un color dorado.
4. Servimos en un plato junto con la Salsa Lista de Tomate Doria sabor ranchero como dip para disfrutar de nuestro snack.