



Receta Ravioli en Air Fryer

Receta Ravioli en Air Fryer

Ingredientes

- 400 gr de Ravioli de carne Doria
- Sal al gusto
- Pimienta
- Paprika

Preparación

1. Para preparar los ravioli de carne en Airfryer primero debemos cocinar los Ravioli.
2. Calienta hasta hervir medio litro de agua con media cucharadita de sal. Una vez hierva el agua vierte los Ravioli y espera 15 minutos.
3. Utiliza un colador para sacar los ravioli del agua.
4. Con los Ravioli cocinados, agrega una cucharada de aceite de oliva, media cucharadita de paprika, dos pizcas de pimienta y dos pizcas de sal. Revuelve hasta eliminar concentraciones de los ingredientes visibles.
5. Para terminar mete en el airfryer la mezcla de Ravioli a una 360 grados C durante 15 minutos.