

RAVIOLIS CRUJIENTES DE PARMIGIANO REGGIANO Y SALVIA



Ingredientes:

- 250 g de raviolis frescos (preferiblemente calabaza o de queso)
- 100 g de pan rallado fresco
- 2 cucharadas de salvia picada
- 1 cucharada de romero picado
- 100 g de Parmigiano Reggiano rallado, y un poco más para servir
- Pimienta
- 2 huevos
- 100 ml de leche
- Aceite vegetal, para freír
- Un puñado de hojas de salvia

Elaboración:

1. Extienda los raviolis en una bandeja para hornear y congele durante 25-30 minutos hasta que estén duros.
2. Mezcle las migas de pan rallado, la salvia, el romero, 50 g de Parmigiano Reggiano y una pizca de pimienta negra. Bata los huevos y la leche en un plato poco profundo.
3. Retire los raviolis del congelador y sumérjalos en la mezcla de huevo antes de cubrirlos con el pan rallado de Parmigiano Reggiano. Póngalos de nuevo en la bandeja para hornear y métalos al congelador durante otros 25-30 minutos para que se endurezcan.
4. Caliente el aceite en una sartén hasta que esté caliente y fría los raviolis en lotes durante 3-5 minutos hasta que estén dorados. Retire del aceite y escurra sobre papel de cocina.
5. Fría las hojas de salvia durante 1-2 minutos hasta que estén crujientes y escúrralas en papel de cocina. Sirva los raviolis calientes con más Parmigiano Reggiano rallado y las hojas de salvia fritas.