

PASTA PIEMONTE

vous remercie pour votre achat



**CREATEUR DES RAVIOLIS
AU CITRON DE MENTON ©**



**Producteur Artisan de Qualité reconnu
par le COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE**

www.pastapiemonte.com

04 93 57 26 21



Les conseils du CHEF PASTAIO pour cuisiner les RAVIOLIS AU CITRON DE MENTON©!

LES RAVIOLIS AU CITRON DE MENTON© constituent un plat principal savoureux et léger. Après 4 minutes de cuisson dans une casserole d'eau bouillante salée, vous pouvez les napper avec du beurre fondu dans lequel vous avez mis en infusion quelques feuilles de sauge, ou les assaisonner avec de l'huile d'olive et quelques feuilles de roquette fraîche dessus sans oublier.... le Parmesan!!

Vous pouvez aussi réaliser un apéritif gourmand ou un dessert croustillant: plongez les raviolis au citron de Menton© (sans les cuire avant) dans une friteuse ou dans une poêle avec un fond d'huile pour friture. Les faire cuire 1 minute de chaque côté et les déposer sur un papier absorbant. A vous alors de choisir la version salée avec du parmesan ou en dessert avec du sucre glace.

Les RAVIOLIS AU CITRON DE MENTON© sont idéales en accompagnement des poissons, viandes blanches et crustacés.

CONSERVATION 4 jours au réfrigérateur max 4 °C

CONGELATION  jamais décongélér avant cuisson

Pour plus de recettes suivez-nous sur les reseaux sociaux



Livraisons partout en France sous 24h00

