Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Raviolis de calabacín

10min · 2 raciones · 699 kcal

Ingredientes

- 1 calabacín
- 1 huevo
- Pan rallado
- Aove
- 5 lonchas de queso
- 5 lonchas de jamón

POR RACIÓN

Proteínas	46 g
Grasas	46 g
Hidratos	27 g
Fibra	2,4 g

Elaboración

1. Cortar el calabacín en finas láminas con ayuda de un pelador
2. Colocar dos láminas a cada lado formando una especie de cruz
3. Poner una loncha de queso y una de jamón en el centro
4. Cerrar bien por los cuatro lados
5. Pasar los raviolis por huevo batido y pan rallado
6. Repetir el proceso
7. Añadir un poco de aceite y meterlos en la freidora de aire unos 12 minutos
8. Disfrutar

RECOMENDACIONES

Recomendado poner papel vegetal en la base de la freidora para que no se peguen. También se pueden hacer fritos con más aceite o en horno unos 15 minutos a 180 grados.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta