

# **RAVIOLIS MAISON**

*avec*  
*La Bolo de Laeti*



-Déposez votre pâte à pâtes (épaisseur n°4) sur votre emporte pièce.

- Mettre une couche de La BOLO DE Laeti au centre.

- Badigeonnez de blanc d'oeuf le contour de la deuxième pâte (pour favoriser le collage des 2 pâtes). Déposez la dessus et fermez votre emporte pièce en pressant fort.

-Déposez vos raviolis sur une pluie de farine.

La Bolo Laeti



*Manger est aussi un plaisir*

Cuisson pendant +/- 15 minutes (suivant la taille de vos raviolis) dans de l'eau bouillante avec une pincée de gros sel et 1/2 c.à café d'huile.

