

Ravioli aux légumes du soleil

Pour 3 à 4 personnes :

250 g de ravioli frais tomate/mozzarella

1 poivron vert

1 poivron rouge

1 tomate

1 aubergine

2 courgettes

2 à 3 gousses d'ail

1 oignon

Huile d'olive

Sel, poivre, basilic ciselé

Garniture supplémentaire (fac) : lardons fumés, dés de jambon ou thon au naturel



- Nettoyer les légumes et les couper en petits dés. Éplucher et émincer l'oignon finement.
- Les mettre dans un saladier et les arroser d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Faire chauffer un wok ou une sauteuse et y jeter les légumes assaisonnés, ainsi que les gousses d'ail épluchées et dégermées. Remuer vivement et régulièrement, pendant une dizaine de minutes (*pour des légumes encore croquants*).
- Pendant ce temps, faire cuire les ravioli, dans une grande casserole d'eau bouillante, en suivant les indications du paquet. Compter 3 minutes environ.
- Une fois les ravioli cuits, les égoutter très soigneusement et les ajouter dans le wok, avec les légumes. Mélanger très doucement (*les pâtes sont fragiles*) et ajouter éventuellement une garniture supplémentaire (*du thon au naturel émietté, pour moi, ici!*). Continuer la cuisson, le temps que le plat remonte en température (*2 à 3 minutes*).
- Dressez les assiettes immédiatement, saupoudrées d'un peu de parmesan râpé et de basilic ciselé.

SANS
CABZK