

## **☞ Salade de ravioles aux noisettes et (ou) au noix ☞**

Mélanger 4 cuillerées à soupe d'huile d'olives et 2 cuillerées à soupe de vinaigre Balsamique. Ajouter des petits dés de peau de tomate, du persil haché, des noix ou noisettes écrasées, du sel et du poivre. Mélanger les ravioles refroidies ou non, dans ce mélange. Servir avec une salade de mâche ou mesclun accompagné d'une sauce moutarde à la crème. Décorer avec 3 spaghettis frits.