

RAVIOLIS

RELLENOS DE TOMATE



RECETA
DISEÑADA

para impresora 3D
de alimentos



INGREDIENTES



Tomate frito

200ml



Pasta

250g



Aceite de oliva

Al gusto



Sal y pimienta

Al gusto



Espesante



MATERIALES



Trituradora de
alimentos



Olla



Tubos de impresora 3D

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



Contiene gluten



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCCES



MOLUSCOS



ELABORACIÓN

1



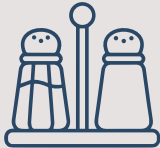
Cocer la pasta

2



Trituramos la pasta con agua de su cocción

3



Añadimos sal y pimienta

4



Echamos espesante en el tomate hasta conseguir la textura deseada

5



Añadir las elaboraciones a los tubos de la impresora

6



Imprimir

CONSEJOS

Consumir templado para mejor sabor y textura. Acompañar con una salsa suave si se desea