

## Idées recettes Ariake



### BOUILLON AU RAVIOLIS

*Bouillon de Volaille Ariake*

#### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de bouillon de volaille Ariake
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 paquet de raviolis au fromage
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 10g de beurre
- Quelques feuilles de basilic



#### Préparation

1. Préparer un bouillon de volaille avec les sachets Ariake
2. Émincez la carotte et l'oignon puis, faites-les revenir dans une casserole avec le beurre. Ajoutez le bouillon de poulet et laissez mijoter 30 min.
3. Avant de servir, ajoutez les raviolis et vérifiant le temps de cuisson sur le paquet (5min environ).
4. Versez le bouillon et les raviolis dans les assiettes et servez aussitôt parsemé de feuilles de basilic.