

NOMBRE DE RECETA: RAVIOLES		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	40 g		10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL RELLENO 40 cc aceite de oliva 120 g espinaca fresca 1 u ajo machacado 150 g queso ricota 50 g nueces picadas c/n sal, pimienta	NOTA:LA MITAD DE LA PREPARACION DAR FORMA DE CAPELETI.			Kit estación de trabajo Sartén Pinzas Bowl
ARMADO 250 g relleno 250 g pasta fresca				Brocha Molde corta pasta bandeja