

RAVENETS ROSTITS AMB ROMANÍ



 45 min.

Ingredients (2 persones)

- Ravenets – 1 manat
- Romaní – 3 branques fresques
- Mel – 1 cullerada
- Llimona – ½
- Oli d'oliva verge
- Sal – pessic
- Pebre – pessic
- Vi blanc (opcional) – 10 ml



- Traieu les fulles dels **ravenets**, netegeu-los molt bé, eixugueu i talleu per la meitat.
- Barregeu els **ravenets**, amb **sal**, **oli d'oliva** i les **branques de romaní**.
- Poseu la barreja en una safata de forn. Coure a 180° durant 30 minuts. Remeneu a mitja cocció i afegiu un raig de **vi blanc** si voleu. Els ravenets estaran fets quan semblin tous i arrugats.
- Mentrestant, piqueu algunes **fulles de romaní** en un morter, afegiu **oli**, **mel** i unes gotes de **suc de llimona** per fer una vinagreta. Reserveu.
- Un cop els raves són cuits ja podeu emplatar. Amani amb la vinagreta i decoreu amb **fulles de romaní** fresc.

Altres receptes que podeu fer amb els ravenets: Amanida de raves i cogombre, rave adobat i ravenets cuits amb cebes i alls.
És un acompanyament ideal per amanides i peix cru.

