

Равиоли из кабачков



На 100 грамм:
Калорийность: **29,3 ккал.**
Белки: **1,23 г.**
Жиры: **0,64 г.**
Углеводы: **4,61 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/ravioli-iz-kabachkov/>

Ингредиенты:

- кабачки - 4 шт
- творог обезжиренный - 50 г
- яйцо - 1 шт
- моцарелла - 20 г (натертая)
- сыр твердый нежирный - 20 г
- базилик - 10 г
- томатная паста - 50 г
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Разогрейте духовку до 190 градусов и приготовьте форму для выпечки. Сделайте основу для ravioli. Нарезьте продольно кабачки на тонкие широкие полоски. Готовим начинку. Смешиваем творог, сыр, яйцо и базилик. Можно посолить и поперчить. Собираем ravioli. Кладем две полоски кабачков так, чтобы они перекрывали друг друга образуя букву «Т». На перекрестье кладем начинку и заворачиваем наши кабачки. Аккуратно сложите их в форму для выпечки. Залейте томатной пастой или соусом и выпекайте 20-30 минут. Готовые ravioli посыпьте базиликом и моцареллой.