



Cristina Roig

Raviolis de pinya amb iogurt de cabra, llima i menta fresca

300 grs de pinya tallada molt fina (amb ajuda d'una màquina o mandolina)

2 u de iogurt grec

2u de limes (la pell i suc)

2 cucharadas soperas de xarop d'agave

Fulles de menta fresca

Tallar les làmines de la pinya ben fines amb ajuda d'una mandolina.

Barrejar el xarop d'atzavara amb el suc de llima i la pell.

Posar un capa de pinya altra de iogurt ben cremós i cobrir amb una altra capa ben fina de pinya.

Abocar la resta del suc i decorar amb ratlladura de llima i unes fulles fresques de menta.

