

Ravioli z bawolą ricottą i szpinakiem



Poznaj przepis na...



Ravioli z bawolą ricottą i szpinakiem podane z gorgonzolą i suszonymi pomidorami

Ilość:

1 opakowanie

70 g

100 g

60 g

30 g

do smaku

Składniki:

ravioli z bawolą ricottą i szpinakiem Laura & Lui (300 g)
sera gorgonzola
suszonych pomidorów w zalewie
świeżego szpinaku
cebuli szalotki
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Zagotuj 3 l wody. Posól (15 g soli/l). Wrzuć zamrożone ravioli do wrzącej wody i gotuj ok. 5-6 minut od ponownego zagotowania.

Na patelni rozgrzej oliwę z suszonych pomidorów. Dodaj drobno pokrojoną cebulę i smaż do zrumienienia. Następnie dodaj suszone pomidory oraz szpinak i podsmaż przez chwilę. Dopraw do smaku, dodaj ugotowane ravioli i kawałki sera gorgonzola.

Buon appetito!