

Ravioli z borowikami i truflą



Poznaj przepis na...



Ravioli z borowikami i truflą podane z brukselką i guanciale (lub boczkiem)

Ilość:

1 opakowanie

100 g

80 g

10 g

pół szklanki

60 ml

do smaku

Składniki:

ravioli z borowikami i truflą

Laura & Lui (250 g)

guanciale lub boczku

brukselki

czosnku

oliwy z oliwek

oliwy z oliwek

sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Zagotuj 2,5 l wody. Posól (15 g soli/l). Wrzuć zamrożone ravioli do wrzącej wody i gotuj ok. 5-6 minut od ponownego zagotowania.

Na suchą patelnię wrzuć guanciale lub boczek i smaź aż będzie chrupki. W połowie smażenia dodaj brukselki przecięte na pół i podlej oliwą z oliwek. Dodaj czosnek. Następnie dodaj ugotowane ravioli i delikatnie przemieszaj. Dopraw do smaku.

Buon appetito!