

## Ravioli z krewetkami



Poznaj przepis na...



### Ravioli z krewetkami podane z pesto pietruszkowym i pomidorkami koktajlowymi

#### Ilość:

1 opakowanie

2-3 pęczki

3 ząbki

pół szklanki

4 łyżki

do smaku

#### Składniki:

ravioli z krewetkami Laura & Lui (300 g)

natki pietruszki

czosnku

oliwy z oliwek

tartego parmezanu

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.

Przygotuj pesto pietruszkowe: umyj natkę pietruszki i oberwij listki (zostaw kilka do dekoracji). Obierz czosnek. Do blendera wrzucić listki natki pietruszki, czosnek, dodaj parmezan, sól, pieprz, a na końcu dolej oliwę. Zmiksuj. Wyłóż ugotowane ravioli na talerz, ułóż na nich przekrojone na pół pomidorki koktajlowe. Wyłóż na całość pesto i ozdób listkami pietruszki.

**Buon appetito!**