

Ravioli z soczewicą i grzybami leśnymi



Poznaj przepis na...



Ravioli z soczewicą i grzybami podane z lekkim pesto pietruszkowym i orzechami

Ilość:

1 opakowanie

2-3 pęczki
garść

3 ząbki

pół szklanki

4 łyżki

do smaku

Składniki:

ravioli z soczewicą i grzybami
Laura & Lui (250 g)

natki pietruszki

orzechów włoskich lub płatków
migdałowych

czosnku

oliwy z oliwek

tartego parmezanu

sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Zagotuj 2,5 l wody. Posól (15 g soli/l). Wrzuc zamrożone ravioli do wrzącej wody i gotuj ok. 5-6 minut od ponownego zagotowania. Przygotuj pesto pietruszkowe: umyj natkę pietruszki i oberwij listki. Obierz czosnek. Do blendera wrzucić listki natki pietruszki, czosnek, dodaj parmezan, sól, pieprz, a na końcu dolej oliwę. Zmiksuj. W rondlu rozgrzej oliwę i wrzuc posiekane orzechy włoskie. Ugotowane ravioli ułóż na pesto, a następnie posyp podprażonymi orzechami włoskimi (lub płatkami migdałowymi), świeżą natką pietruszki oraz tartym parmezanem.

Buon appetito!