

Ravioli z zielonym groszkiem



Poznaj przepis na...



Ravioli z zielonym groszkiem na maśle z cukinią i szatwią

Ilość:

1 opakowanie

100 g

200 g

6 listków

do dekoracji

Składniki:

ravioli z zielonym groszkiem

Laura & Lui (300 g)

masła

cukinii (zielonej)

szatwii

listki mięty

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.

Pokrój cukinię w paski o długości 5 cm. Rozgrzej na patelni masło i podsmaż cukinię al dente, następnie wrzuć listki szatwii. Dodaj ugotowane ravioli i wymieszaj z cukinią. Wyłóż na talerz i udekoruj świeżą miętą.

Buon appetito!