

RAVIOLI AL BURRO E SALVIA

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Suroviny

50 g másla

pár lístků šalvěje (cca 3 – 4)

3 – 4 lžice strouhanky

300 g čerstvých těstovin ravioli

(plněné špenátem a ricottou)

strouhaný sýr Gran Moravia

Velmi jednoduchý recept, pro jehož přípravu téměř nic nepotřebujete, základem jsou dobré ravioli s náplní ricotta a špenátu. Recept pro 2 osoby.

Příprava:

Dejte vařit vodu na těstoviny, osolte ji. Mezitím rozpusťte máslo a vložte do něj lístky šalvěje na cca 3 minuty, poté je vyndejte. Do směsi vložte strouhanku a osmahněte, až bude pěkně křupavá (cca 2-3 min.). Oheň vypněte a do vroucí vody dejte vařit ravioli. Těstoviny vařte chvíli (čerstvé se vaří mnohem kratší dobu – cca 2-3 min.). Hotové ravioli smíchejte s máslovou směsí a posypejte sýrem.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST