


[← TUTTE LE RICETTE](#)

RAVIOLI AGLI ASPARAGI E RICOTTA

50 MIN

FACILE

PRIMO

INGREDIENTI

- Ravioli 400 g
- Ricotta 200 g
- Asparagi verdi 350 g
- Parmigiano grattugiato 200 g
- Uova 2
- Burro 1 noce
- Glassa di aceto balsamico Monini q.b.
- Olio Extra Vergine di Oliva q.b.
- Aglio q.b.
- Peperoncino fresco q.b.

PREPARAZIONE

Prepara il ripieno dei ravioli frullando la ricotta con 200 g di asparagi precedentemente sbollentati, il parmigiano, le uova, sale e pepe quanto basta.

Con il ripieno crea dei mucchietti sul foglio di pasta e procedi a realizzare i ravioli, avendo l'accortezza di sigillarli bene passando dell'acqua lungo i bordi prima di tagliarli.

Mentre l'acqua arriva a bollore, fai sciogliere in una padella larga il burro con tre cucchiari d'olio, aggiungi uno spicchio d'aglio per profumare il condimento e cuoci gli asparagi rimanenti.

Fai bollire i ravioli nell'acqua, poi saltali nella padella con il loro condimento e, fuori dal fuoco, spolverali con il parmigiano. Una volta impiattati, impreziosisci i ravioli con qualche goccia di Glassa balsamica.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Con l'aroma balsamico della Glassa Monini esaltarai il gusto raffinato degli asparagi.

CONDIVIDI

