

Ravioli San Lorenzo (carne e verdura)

Ingredienti: per 10 pax

Ravioli San Lorenzo	gr.1200
Concassè di pomodoro	gr. 300
Burro spumeggiante	gr. 150
Noci	gr. 35
Olio extra vergine d'oliva	gr. 30
Basilico	gr. 10
Salvia	gr. 5
Rosmarino	gr. 5
Sale e pepe di macinino	q.b.

Procedimento:

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli con del burro spumeggiante aromatizzato con le erbe spontanee.

Aggiungervi del concassè di pomodoro fresco e per ultimo la julienne di basilico ligure e le noci tagliate anch'esse a julienne.

N.B. si raccomanda di lasciare il rosmarino e salvia in rametto e non di tritarlo altrimenti il sapore del burro diventerebbe troppo forte e andrebbe a coprire il sapore del ripieno della pasta.



Ravioli San Lorenzo (carne e verdura)