

I ravioli di formaggio di montagna e noci con salsa aromatica al porro stufato

Ingredienti: per 10 pax

I ravioli di formaggio di montagna e noci	gr. 1200
Salsa aromatica	gr. 350
Porro stufato	gr. 120
Burro spumeggiante	gr. 80
Noci	gr. 30
Sale e pepe di macinino	q.b.

Procedimento:

Per prima cosa lavare e tagliare a piccoli cubetti il porro e farlo stufare in una pentola con del burro un filo di olio e l'aggiunta di un pizzico di sale per fare appassire il tutto aggiustando di sapore con il sale e il pepe di macinino.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli con il burro spumeggiante e le noci tagliate a julienne.

Aggiungervi i porri alla salsa aromatica e posizionarvi la salsa al centro del piatto prescelto, posizionarvi sopra i ravioli appena spadellati.
