



RAVIOLO RIPIENO DI GAMBERI E RICOTTA IN SALSA BUZARA

PREPARAZIONE:

Cuocere i ravioli (E 1/2) in abbondante acqua salata per tre minuti.

In un altro pentolino scaldare la salsa busara (E 2/2).

IMPIATTAMENTO:

Fare qualche macchia sul piatto con la salsa busara ed appoggiare sopra i ravioli.

Terminare il piatto con un filo d'olio di qualità.



ALLERGENI:

