



Ravioli con Crema di Peperoni e Mandorle

Ravioli nel complesso non difficolto nella loro preparazione, in questa ricetta ho usato dei ravioli al **parmigiano** ma puoi usare anche dei ravioli di **magro, verdure** o al massimo ripieni di **brasato**. Consigli di usare peperoni **rossi** o al massimo gialli per la **crema**.

VEGETARIANO

Senza **LATTOSIO**



4
Porzioni



15 min.
Preparazione



20 min.
Cottura

Ingredienti

500 GR	RAVIOLI AL PARMIGIANO
3	PEPERONI
50 GR	MANDORLE A FILETTI
Q.B.	SALE, OLIO EXTRA VERGINE

Procedimento

1

LAVA I PEPERONI E TAGLIALI A PEZZI, SCALDA UNA PADELLA, METTI UN FILO D'OLIO E I PEPERONI E LASCIA CUOCERE A FUOCO MEDIO ALTO PER 10 MINUTI O FINCHE NON SARANNO COTTI

2

METTI LA PENTOLA DELL'ACQUA A BOLLIRE, QUANDO SARANNO PRONTI I PEPERONI, METTILI IN UN CONTENITORE E FRULLALI CON UN FILO D'OLIO

3

SE LA CREMA RISULTA UN PO GRANULOSA PER VIA DELLA PELLE DEI PEPERONI PUOI FILTRARLA CON UN PASSINO OPPURE LASCIARLA COSI COME E'

4

CUOCI I RAVIOLI IN ACQUA, APPENA PRONTI SCOLALI E SALTALI IN UNA PADELLA CON LE MANDORLE E CON DEL BURRO SENZA FARLO FRIGGERE AIUTANDOTI CON UN GOCCIO DI ACQUA DI COTTURA

5

METTI I RAVIOLI SUL PIATTO, FAI UN PO DI STRISCE DI CREMA DI PEPERONI ASTRATTE SUL PIATTO E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
214	8,24 gr	21,99 gr	10,66 gr