



Ravioli Gorgonzola e Speck con pesto alla siciliana

Ingredienti

- 1 confezione di Ripieni Sfiziosi Ravioli Speck e Gorgonzola
- 1 confezione di Pesto Fresco alla Siciliana
- 160 g di Pomodorini freschi
- 100 g di Peperoncini dolci verdi
- mezza di Cipolla rossa di tropea
- Rosmarino q.b.
- 1 cucchiaio di Olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Tagliate la cipolla a julienne, versate l'olio extra vergine in una padella e fatevi appassire la cipolla per circa 3 minuti a fuoco basso. Aggiungete i pomodorini e il rosmarino e cucinate per altri 3 minuti. A fine cottura unite il pesto siciliano. Cuocete i Ripieni Sfiziosi Gorgonzola e Speck seguendo le modalità di cottura riportate sulla confezione. Scolate i ravioli e passateli in padella con la salsa, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Disponeteli nei piatti, spolverate di peperoncino grattugiato e servite.

Informazioni nutrizionali

🕒 20

⊕ 4 4 persone