



Ravioli Gorgonzola e Speck con pesto alla siciliana

Primi

🕒 20m

👤 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Ripieni Sfiziosi Ravioli Speck e Gorgonzola
- 1 Confezione 1 confezione di Pesto Fresco alla Siciliana
- 160 g 160 g di Pomodorini freschi
- 100 g 100 g di Peperoncini dolci verdi
- 0,5 mezza di Cipolla rossa di tropea
- 1 q.b. Rosmarino q.b.
- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino di Olio extra vergine di oliva
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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.