

Ravioli ai porcini con crema di gorgonzola

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 06 Marzo 2012 15:39 -

Ravioli ai porcini con crema di gorgonzola

Ecco un'altra ricetta super veloce. Servono solo dei ravioli ai porcini e del gorgonzola per ottenere un piatto saporito. Il tempo di scaldare il formaggio finché si cuoce la pasta ed il primo è subito pronto.



Dosi per quattro persone: 500 gr di ravioli con ripieno ai porcini, 2 hg di gorgonzola.

Tagliamo a pezzettoni il gorgonzola e lo riscaldiamo in una teglia fino a farlo diventare una morbida crema. Cuociamo i ravioli e li condiamo in una terrina con la crema di formaggio. Servire caldi.