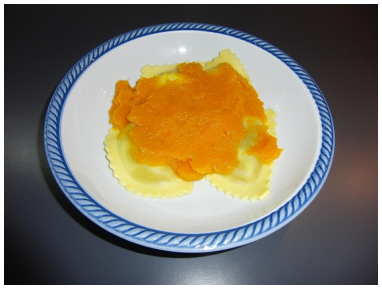
Ravioli ai porcini con crema di zucca

Un bel primo piatto colorato con l'arancio della zucca. I sapori e i colori dell'autunno e dell'inverno, porcini e zucca, si incontrano felicemente.



Dosi per quattro persone: 500 gr di ravioli con ripieno ai porcini, 4 hg di zucca a cubetti, uno spicchio d'aglio, sale, olio.

Prendiamo la zucca a cubetti e la soffriggiamo con un po' d'olio e sale. La cuociamo fino a che non diventa una bella crema densa. Cuociamo i ravioli e li condiamo in una terrina con la crema di zucca. Volendo si può aggiungere una spolverata di formaggio grana.