



RAVIOLIS DE GORGONZOLA Y CALABAZA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
220 gr de raviolis de setas
50 gr de queso gorgonzola FERRARINI
200 gr de calabaza
50 gr de nata para cocinar PASCUAL
30 gr de piñones
1 cucharada de SAL MINERAL AÑANA

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos la calabaza en trozos pequeños y la cocemos durante 15 minutos en abundante agua.

Trituramos la calabaza cocida en un vaso de batidora junto con el queso gorgonzola y la nata, añadiendo sal al gusto. Lo colamos y reservamos.

Doramos los piñones en una sartén y los reservamos.

Cocemos los raviolis en abundante agua caliente durante 6 minutos y después los escurrimos.

Ponemos en un plato hondo los raviolis y echamos por encima un poco de salsa. Para terminar decoramos con unos piñones por encima.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
2/10



SALUDABLE
7/10