



GORGONZOLA ETA KALABAZA RAVIOLIAK

OSAGAIK

(4 lagunentzat)
220 gr perretxiko-ravioli
50 gr FERRARINI gorgonzola gazta
200 gr kalabaza
50 gr PASCUAL kozinatzeko esne-gain
30 gr pinazi
1 koilarakada AÑANA GATZ MINERAL

ELABORAZIOA

Kalabaza zuritu eta zati txikitlan moztuko dugu, eta 15 minutuz egosiko dugu ur ugaritan.

Kalabaza egosia irabiagailu-baso batean txikituko dugu gorgonzola gaztarekin eta esne-gainarekin batera, gatza norberaren gustura gehituta. Iragazi eta gerorako utziko dugu.

Pinaziak zartagin batean gorritu eta gerorako utziko ditugu.

Ravioliak ur bero ugaritan egosiko ditugu 6 minutuz, eta ondoren xukatuko ditugu.

Plater sakon batean ravioliak ipini eta gainetik saltsa pixka bat botako dugu. Bukatzeko, gainetik pinazi batzuk jarrita apainduko dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
2/10



OSASUNGARRIA
7/10