

Ravioli del Plin con carne bovina e porcini



Ravioli mit Rindfleisch und Steinpilzen

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250 g Ravioli mit Rindfleisch

15 g getrocknete Steinpilze

25 g Parmesan

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

20 ml Sherry

100 ml Sahne

Petersilie

Olivenöl

Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG

Getrocknete Steinpilze 10 Minuten in 100 ml heißem Wasser einweichen. Knoblauch sowie Schalotte fein hacken und in Öl andünsten. Mit Sherry ablöschen, Sahne hinzufügen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Steinpilze mit Einweichwasser, die Hälfte des geriebenen Parmesans sowie Ravioli hinzugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Mit verbliebenem Parmesan und gehackter Petersilie garnieren.



FRISCHE RAVIOLI
MIT RINDFLEISCH



PARMIGIANO
REGGIANO DOP



NATIVES OLIVENÖL EXTRA
'CLADIUM' DOP