



RAVIOLI RIPIENI DI PATATE CON SALSA BIANCA

Dosi per 4 persone

- RAVIOLI ALLE PATATE.....500gr
- SALSA BIANCA.....90gr
- PARMIGIANO REGGIANO.....qb

Fate bollire i RAVIOLI ALLE PATATE in acqua. Intanto scaldare la SALSA BIANCA in una padella.

Scolate i ravioli e metteteli nella padella con la salsa e fate mantecare per un minuto a fuoco basso.

Servire condito con PARMIGIANO REGGIANO.

Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia