



RAVIOLI RIPIENI CON BURRO E CREMA DI BIANCHETTO

Ricetta per 6 persone

- RAVIOLI RIPIENI.....750gr
- CREMA DI TARTUFO BIANCHETTO.....30gr
- BURRO.....50gr
- PARMIGIANO REGGIANO.....qb

Lessare i RAVIOLI RIPIENI, si consigliano al ripieno di ricotta e spinaci (o comunque con ripieno a piacere, meglio se con sapore non deciso).

Sciogliere il BURRO in una padella a fuoco bassissimo evitando che inizi a soffriggere. Togliere dal fuoco e unire la CREMA DI TARTUFO BIANCHETTO ed amalgamare bene (se necessario rimettere sul fuoco per qualche secondo).

Scolare i ravioli e metterli nella padella con la crema, a fuoco bassissimo, ad insaporire girandoli delicatamente in continuazione. Togliere dal fuoco ed aggiungere il PARMIGIANO REGGIANO a scaglie.

Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia