

PRIMI PIATTI

Ravioli verdi al salmone e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g salmone affumicato

ravioli verdi

pepe verde

ricotta fresca

rucola

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola sciogliete la ricotta con del brodo di pasta caldo ed aggiungete il salmone a piccoli pezzetti, con il pepe verde e un po' di sale, unite la rucola tagliata molto sottile.

Scolate i ravioli e condite.