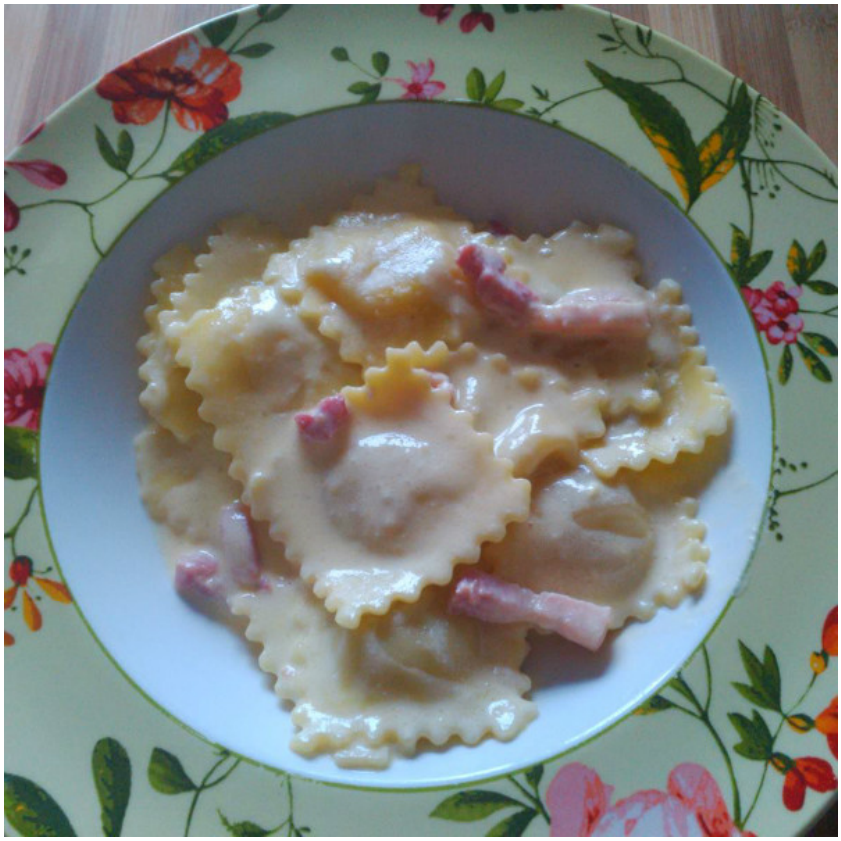
Raviolis de setas con salsa carbonara

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 paquete de raviolis de setas frescos
- 200 gr. de bacon o panceta en taquitos
- 150 ml. de nata
- Una yema de huevo
- sal
- aceite
- nuez moscada molida

Preparación:

Paso 1

Ponemos los raviolis en una cacerola con agua, sal y aceite y los cocinamos según las instrucciones, al ser pasta fresca tardarán entre 3 y 7 minutos. Mientras tanto ponemos el bacon en una sartén con un hilito de aceite y doramos ligeramente, añadimos la nata y retiramos del fuego. Añadimos la yema de huevo y revolvemos bien con una cuchara hasta que coja color. Añadimos la nuez moscada al gusto. Colamos los raviolis y los agregamos a la sartén. Mezclamos bien y servimos.