

# Raviolis de setas con salsa carbonara



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** Ana Cruz



**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.