Ravioli de queso con salsa de cheddar

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mar Arias

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 g. de Ravioli de queso
- 150 g. de Queso cheddar
- 100 g. de Queso mascarpone
- 150 g. de Nata líquida
- 2 cucharadas de Albahaca
- 2 cucharadas de Cebolla frita
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cocer la pasta el tiempo indicado en el paquete en abundante agua con sal y removiendo de vez en cuando para evitar que se pegue. Escurrimos. Mientras se cuece la pasta calentamos a fuego lento el cheddar con el mascarpone y la nata. Lo suyo es que se derrita y quede una salsa homogénea. Retiramos del fuego y añadimos la albahaca picada y la cebolla crujiente con una pizca de sal. Pues eso, que los servimos con la salsa.