# Ravioli con bacon y manzana

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

**Creador:** Violeta Lopez R **Recetizador:** Isabel Lorenzo

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico
**El truco de esta receta:**
Servirlos gratinados al horno con queso parmesano

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 bolsa de raviolis frescos rellenos de carne Buittoni
- 200gr de champiñones
- 50gr de bacon
- 3 cebolletas
- 1 manzana
- aceite
- sal

## Preparación:

### Paso 1

Cortar el bacon en tiritas y freirlo en un poco de aceite, y reservar. En la misma grasa, freir los champiñones cortados en láminas hasta que estén dorados. Cortar las cebolletas en discos y rehogarlas, siempre en el mismo aceite a fuego suave para que poche bien, añadir la manzana cortada en daditos y rehogar hasta que esté todo doradito. Añadir un poquito de sal. Hervir en agua los raviolis tal y como explique en el envase y escurrirlos. Mezclarlo con el sofrito y saltear todo un par de minutos. Servir con queso rallado parmesano.