

Ravioli con bacon y manzana



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

Creador: Violeta Lopez R **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Descripción:

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

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.