

RAVIOLI IN SALSA DI MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo ravioli ripieni al salmone,
- 1 limone (scorza grattugiata),
- 40 g di mandorle pelate,
- abbondante prezzemolo tritato,
- 30 g di burro,
- 10 cl di panna da cucina liquida,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tritate separatamente le mandorle pelate ed il prezzemolo, che avrete precedentemente sciacquato con cura sotto l'acqua corrente ed asciugato con fogli di carta assorbente.

In una padella, (meglio se antiaderente), fate fondere il burro e rosolare le mandorle, subito dopo unite il prezzemolo, la scorza grattugiata del limone, la panna, il sale, il pepe e mescolate con cura fino ad addensare il sugo.

Nel frattempo, scottate in acqua salata i ravioli, scolateli al dente e versateli in padella amalgamandoli al resto. Spolverizzateli con il parmigiano grattugiato e serviteli subito caldi.