



Ravioli delicati

Ingredienti per 4 persone:

400 g di ravioli di magro, un cuore di lattuga, 1/2 bustina di zafferano, 10 g di parmigiano reggiano grattugiato, 1 dado vegetale, 1 bicchiere di latte scremato, 10 g di burro, sale, pepe.

Fate cuocere i ravioli in acqua bollente a cui avrete aggiunto il dado. Frullate la lattuga con il latte e riducetela in crema. Fate sciogliere il burro, unite la crema di lattuga e lo zafferano, salate e diluite con due cucchiari dell'acqua di cottura dei ravioli. Cuocete la salsa a fuoco basso per 10 minuti. Scolate i ravioli, conditeli con la salsa e il parmigiano.