



Ravioli al plin di seiras con cialda di Grana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 G DI RAVIOLI AL PLIN DI SEIRAS O RAVIOLI AL PLIN DI FONDUTA,

40 G DI BURRO,

12 CUCCHIAI DI GRANA PADANO GRATTOGIATO

Preparate le cialde stendendo su di una padella antiaderente, in precedenza scaldata, 3 cucchiai di Grana Padano grattugiato, fate cuocere fino a che il formaggio non assuma una colorazione dorata e, utilizzando una spatolina, girate la cialda per dorare l'altro lato.

Dopo pochi istanti, adagiate le cialde su di una scodella capovolta e lasciate raffreddare. Cuocete i ravioli al plin in abbondante acqua bollente salata fino al loro affioramento, scolateli, uniteli al burro fuso e lasciate insaporire per qualche istante.

Preparate il piatto decorando con le cialde di Grana Padano.