



Ravioli di carne in sugo di arrosto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 G DI RAVIOLI DI CARNE,

40 G DI BURRO,

8 CUCCHIAI DI SUGO D'ARROSTO,

GRANA PADANO GRATTOGIATO Q.B.

Quando preparate un arrosto conservate parte del sugo, filtratelo, fatelo restringere in un padellino e legatelo con una noce di burro.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente salata fino al loro affioramento, scolateli utilizzando una schiumarola ed uniteli al sugo d'arrosto aggiungendo a piacere una spolverata di Grana Padano.

Queta ricetta si può abbinare inoltre a: plin di carne, plin di riso e cavolo, plin di patate e porri.