



## Ravioli al plin burro e rosmarino

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 G DI RAVIOLI  
AL PLIN DI CARNE,  
40 G DI BURRO,  
8 CUCCHIAI DI BRODO DI CARNE,  
2 RAMETTI DI ROSMARINO,  
GRANA PADANO Q.B.

Fate sciogliere in una padella il burro insieme con il rosmarino. Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente salata fino al loro affioramento e scolateli utilizzando una schiumarola.

Trasferiteli nella padella dove avete sciolto il burro e, mescolando, lasciate insaporire a fuoco vivace per qualche istante, unite i cucchiari di buon brodo di bollito affinché si formi una salsina delicata e disponete nei piatti unendo una copiosa grattugiata di Grana Padano.

Queta ricetta si può abbinare inoltre a: plin di seiras, ravioli di carne e verdura, ravioli con patate e porri, ravioli di borragine e gnocchi di patate.