



## Ραβιόλια με σπαράγγια

Ραβιόλια με λιαστή ντομάτα, σπαράγγια και φυτική κρέμα σόγιας για μαγειρική Alpro.

### Προετοιμασία

1. Αφαιρέστε το σκληρή βάση των σπαραγγιών και στη συνέχεια κόψτε τα στη μέση. Βράστε τα σπαράγγια σε αλατισμένο νερό για περίπου 2-3 λεπτά. Αφαιρέστε τα από το αλατισμένο νερό και αφήστε τα να στραγγίσουν. Κρατήστε το βρασμένο νερό για να μαγειρέψετε τα ραβιόλια.
2. Τσιγαρίστε το κρεμμύδι. Στη συνέχεια προσθέστε την φυτική κρέμα σόγιας για μαγειρική Alpro. Μόλις αρχίσει να βράζει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και προσθέστε το ξύσμα και το χυμό λεμονιού καθώς και τα σπαράγγια. Προσθέστε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
3. Στο μεταξύ βράστε τα ραβιόλια (σύμφωνα με τις οδηγίες) στο νερό που έχετε κρατήσει.
4. Σερβίρετε τα ραβιόλια σε βαθιά πιάτα και γαρνίρετε με μαϊντανό και επιπλέον ξύσμα λεμονιού.



4 ???????



25?????

### Συστατικά

- + / - 800g ραβιόλια με αποξηραμένη ντομάτα
- 250ml φυτική κρέμα σόγιας για μαγειρική Alpro
- 400gr μίνι λευκά σπαράγγια
- 1 κρεμμύδι
- ξύσμα και χυμός από 1 λεμόνι
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι αλάτι
- μερικά κλωναράκια μαϊντανό

## Παρασκευάζεται από

ΚΡΕΜΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΣΟΓΙΑΣ ALPRO

