



Ravioli di sole con asparagi

Ravioli al pomodoro essiccati al sole con asparagi e con Alpro Cuisine alla Soia

Preparazione

1. Taglia il fondo legnoso degli asparagi e dividili a metà. Lessa gli asparagi in acqua salata bollente per circa 2 o 3 minuti fino a cottura. Toglili dall'acqua salata e lasciali scolare per bene. Tieni l'acqua bollente per cuocere i ravioli in un secondo momento.

2. Sciogli delicatamente la margarina a fuoco lento evitando che cambi colore e soffriggi lo scalogno. Quindi aggiungi Alpro Cuisine alla Soia e quando sta per bollire abbassa il fuoco e aggiungi il succo e la scorza del limone assieme agli asparagi a pezzi. Insaporisci il composto con sale e pepe macinato fresco.

3. Nel frattempo cuoci i ravioli (seguendo le istruzioni) nell'acqua bollente lasciata da parte in precedenza fino a quando saranno al dente.

4. Servi i ravioli in fondine e cospargi di prezzemolo e scorza di limone avanzata. Se gradisci, aggiungi il parmigiano grattugiato come tocco finale.



4 porzioni



25min

Ingredienti

- +/- 800g di ravioli al pomodoro essiccati al sole
- 250 ml di Alpro Cuisine alla Soia / alternativa vegetale alla panna da cucina
- 400 gr mini asparagi bianchi
- 1 scalogno
- scorza grattugiata e succo di un limone
- 1 cucchiaio di margarina
- pepe macinato fresco sale qualche ciuffo di prezzemolo

Fatto con

Alpro Cuisine alla Soia

