



## Ravioli cu brânză

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

	Aluat:	180 g	făină
2	ouă	1 lingură	lapte
1 vârf de cuțit	sare	1 linguriță	ulei de măsline
	Umplutură:	100 g	ricotta
20 g	parmezan	5	frunze de busuioc
	Sos:	200 ml	smântână
50 g	parmezan		sare si piper

### Instructions

Cu rețeta de mai jos, vei prepara ravioli cu brânză, ca în Italia.

**Pasul 1.** Fă aluatul din făină, ouă, lapte, ulei și sare.

**Pasul 2.** Frământă-l 10 minute și lasă-l să se odihnească o oră, la temperatura camerei.

**Pasul 3.** Taie ricotta și parmezanul în bucăți mici și adaugă busuiocul tocat, sare și piper.

**Pasul 4.** Amestecă totul și umple ravioli.

**Pasul 5.** Pune pastele la fiert, în apă clocotită, timp de 6 minute.

**Pasul 6.** Între timp, pregătește sosul, amestecând smântâna și parmezanul ras, pe foc mic, până se îngroașă puțin.

**Pasul 7.** După ce ravioli au fiert, acoperă-i cu sos și servește.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**