

Ravioli al miele e pinoli

Autore : valentina

Data : 28 Novembre 2012



Tutti noi pensiamo che il miele, essendo un alimento particolarmente dolce, sia utilizzabile unicamente per fare dolci. Ebbene, il piatto che vi propongo oggi è un primo piatto. Curiosi di cosa si tratta? Seguite la ricetta. ^__^

Ingredienti

- 1 cucchiaio di miele millefiori
- 20 gr. di pinoli
- 2 cucchiai di parmigiano tagliato in scaglie
- una confezione di ravioli freschi (meglio se utilizzate quelli ripieni di radicchio)
- pepe rosa q.b.
- una noce di burro

In una padella fate sciogliere il miele e il burro mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungete il pepe rosa a vostro piacimento.

Intanto cuocete i ravioli in acqua bollente per il tempo indicato sulla busta.

Quando saranno pronti, metteteli nella padella con miele e burro e aggiungete i pinoli. Lasciate cuocere il tutto per altri 2 minuti in modo che il sughetto si amalgami bene con i ravioli. Serviteli caldi cosparsi di scaglie di parmigiano.

Buon appetito.

Valentina Capuozzo