

Ravioli sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g testa za raviole

Za nadev:

- 200 g belog sira
- 5 kašika parmezana
- 2 jajeta
- biber
- so

Za preliv:

- 70 g maslaca
- 50 g rendanog parmezana

Priprema

Sir sipati u ciniju i izdrobiti ga viljuškom. Umešati jaja, so, biber i parmezan. Posudu prekriti krpom i ostaviti da odstoji.

Tim nadevom puniti raviole, skuvati ih, ocediti pa preliterati rastopljenim maslacem, posuti rendanim parmezanom i servirati odmah.