



Ravioli di zucchini trombetta in salsa di noci

con Parmigiano Reggiano Dop e panna

Scoperta Regionale

Meno di 50g Carbs

Preparation time : 25 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/ravioli-di-zucchini-trombetta-in-salsa-di-noci-199>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella, Pentola, Bicchiere del mixer, Mestolo forato

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Ravioli con ripieno di zucchine trombetta (pacchetto)	2	4	6
Aglio (pezzo(i))	1	2	3
Noci (g)	80	160	240
Noce moscata (pacchetto)	¼	½	¾
Panna Da Cucina (pacchetto)	1	2	3
Parmigiano Reggiano Grattugiato (pacchetto)	1	2	3
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Burro (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Olio di oliva (cucchiaino)	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	1151 Kcal
Energia (kJ)	4814 kJ
Grassi	68.8 g
di cui Acidi Grassi Saturi	21.2 g
Carboidrati	91.7 g
di cui Zuccheri	15.2 g
Fibre	12.5 g
Proteine	36 g
Sodio	1689.82 mg

Allergens

Molluschi, Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Uova, Senape, Anidride solforosa e solfiti, Arachidi, Lupino, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Preparare la salsa di noci

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!

Sbucciate l'**aglio** (lo userete a crudo, omettetelo se non lo gradite o dosate a piacere).

Raccoglietelo in un bicchiere del mixer con le **noci**, la **panna**, metà del **parmigiano**, un pizzico di **sale**, di **noce moscata** e un filo d'**olio e frullate** fino a ottenere una crema. **NO MIXER? NO PROBLEM: se non avete un frullatore o non volete sporcarlo, tritate finemente aglio e noci e uniteli agli ingredienti. Otterrete una salsa meno liscia ma altrettanto saporita!**



Mantecare

Portate una padella su fuoco basso e fate sciogliere il **burro**.

Una volta che i **ravioli** saranno cotti, scolateli con il mestolo forato e trasferiteli direttamente nella padella con il **burro**.

Spegnete il fuoco, unite la **salsa di noci** e, se necessario, aggiungete qualche cucchiaino di **acqua di cottura** per rendere la salsa più cremosa. Assaggiare e aggiustare di **sale**.



Cuocere i ravioli

Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata acqua per cuocere i **ravioli**.

Lessateli per 2-3 minuti.



Disporre nei piatti

Disponete i **ravioli** nei piatti.

Guarniteli con il resto del **Parmigiano Reggiano** e una manciata di **pepe** a piacere.

Enjoy your meal!