



## Ravioli cu sos alb

Steps: 3

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

---

800 g	ravioli cu brânză sau cu ricotta și spanac	150 g	unt
5 linguri	smântână lichidă	1	praf de sare
1	praf de piper		câteva frunze de salvie

### Instructions

---

O rețetă extrem de simplă, care se prepară în maximum 10 minute, dacă folosești ravioli proaspeți, gata făcuți.

**Pasul 1.** Fierbe ravioli conform instrucțiunilor de pe ambalaj și scurge-i.

**Pasul 2.** Între timp, topește untul într-o cratiță, la foc mic, adaugă smântâna, sare și piper.

**Pasul 3.** După 2 minute, adaugă ravioli, câteva frunze de salvie și amestecă bine.

Servește fierbinte.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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

---

Ravioli cu sos alb

Stand 10.12.2023