

Receta de Ravioli Con Beicon Y Manzana

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s los seguidores de nuestro blog de recetas, quiero daros las gracias a tod@s por el apoyo que me ofrecéis diariamente en todas las recetas, de verdad que para mí es un placer compartirlas con tod@s vosotr@s. Para hoy os dejo estos ravioli que espero que os gusten.

Ingredientes

- Ravioli de carne (una bolsa o bandeja)
- Champiñones laminados (250grs)
- Beicon (sobre 100grs)
- Cebolletas (dos o tres)
- Manzana (una)
- Aceite de oliva
- Sal
- Queso rallado parmesano

Modo de Preparación

1. Cortar el beicon en tiritas y refreír en una sartén con un poco de aceite de oliva, sacar y reservar
 2. En el mismo aceite, refreír los champiñones laminados hasta que se doren
 3. Añadir las cebolletas cortadas en discos y dejar que se hagan, después echar la manzana cortada en daditos y dejar hasta que estén doraditas, echar un poco de sal
 4. Poner a cocer los ravioli y cuando estén, escurrirlos y mezclarlos con todos los demás Ingredientes:
 5. Saltearlos unos dos o tres minutos y servir con queso rallado espolvoreado por encima y...buen provecho!!!
-