



Ravioli di magro in salsa di limone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - limone - menta - pasta ripiena

Ingredienti per 4 persone:
500g di ravioli di magro
2dl di panna fresca
un tuorlo
un limone non trattato
un rametto di menta tritato
2 cucchiaini di burro
sale

- 1) Lavate il limone, grattugiate finemente solo la parte gialla della scorza, spremete metà del succo e filtratelo.
- 2) Amalgamate in una ciotolina la panna e il tuorlo. Unite la scorza grattugiata e il succo di limone e mescolate con cura fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
- 3) Lessate i ravioli in acqua bollente e salata. Nel frattempo, fate sciogliere il burro in una padella antiaderente, quindi incorporatevi il composto di panna, tuorlo e limone e scaldate per qualche istante a fiamma bassissima, finché il condimento sarà tiepido.
- 4) Scolate i ravioli con un mestolo forato, versateli nella padella con la crema di limone insieme a 2/3 cucchiaini dell'acqua di cottura, spolverizdateli con la menta tritata e scuotete delicatamente la padella per condire i ravioli uniformemente, senza romperli.
Trasferiteli in un piatto da portata caldo e serviteli subito

[immagine non più disponibile].