

Svampravioli med salsiccia och salviasmör

Varmrätt

Ingredienser (2 personer)

- 1 pkt Ravioli med svamp- och ricottafyllning
- 2 Färska Salsiccia-korvar eller 200 g Salsicciafärs
- 25 g Smör
- 1 msk hackad färsk Salvia
- Parmesanost



Så här gör du:

- Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.
- Töm ut fyllningen ur korvarna eller ta fram färsen och fräs i en stekpanna.
- Tillsätt smör och salvia:
- Lägg upp pastan och häll över salsicciasmöret.
- Riv över parmesan.
- Servera.