

TORTELLINI

con carne

LaPastOvo
Dal 1996

Dalla materia prima, solo prodotti di qualità!



Ricette veloci

Per 4 persone ti serviranno:

-600g- di tortellini alla carne.

Puoi fare i tortellini con:

- brodo di carne o vegetale
- ragu' di carne
- panna e prosciutto
- sugo di pomodoro semplice
- fonduta di formaggi



Ti ricordiamo che puoi trovare da noi

- Salsa di pomodoro
- Ragu' di carne
- Ragu' di funghi
- Ragu' di cernia



RAVIOLI

LaPastOvo
Dal 1996

Ricotta e Spinaci

Dalla materia prima, solo prodotti di qualità'.



Ricette veloci

Per 4 persone ci serviranno:

-600g. di ravioli con ricotta e spinaci.

Per il condimento:

- burro
- sale
- pepe
- salvia



Portate a ebollizione l'acqua e immergete gli agnolotti per 4 minuti, mentre cuocete i ravioli... Preparate il condimento, in un padella mettiamo il burro, la salvia e il pepe, aggiustiamo di sale scegliamo questi ingredienti per non coprire il sapore del ripieno, scolate gli agnolotti e saltateli in padella il burro e la salvia, stando attenti a non romperli! Impiattate e servite.
Buon appetito!

AGNOLOTTI

LaPastOvo
Dal 1996

Prosciutto e Mozzarella

Dalla materia prima, solo prodotti di qualità!



Ricette veloci



Per 4 persone ci serviranno:

- 600g di agnolotti prosciutto e mozzarella.

Il condimento ideale:

- panna e prosciutto
- sugo semplice
- fonduta di formaggi
- Burro e salvia



Ti ricordiamo che da noi puoi trovare

- Salsa di pomodoro
- Ragu' di carne
- Ragu' di funghi
- Ragui di cernia

CONCHIGLIE

LaPastOvo
Dal 1996

con Cernia

Dalla materia prima, solo prodotti di qualità!



Ricette veloci

Per 4 persone ci serviranno:

-600g. di conchiglie di cernia.

Per il condimento:

- gamberetti freschi - passata di pomodoro - burro - sale - pepe - prezzemolo - aglio (facoltativo)



In una padella scottare per una decina di minuti i gamberi in una padella antiaderente con una noce di Burro (e 1 spicchio d'aglio). Aggiungete la passata di pomodoro, aggiustate di sale e di pepe e lasciate cuocere a fiamma media per 15 minuti mescolando di tanto in tanto. Cuoci i ravioli in abbondante acqua bollente salata per 4 minuti dall'ebollizione e scolateli delicatamente per evitare che si rompano.

Servite i ravioli in tavola su dei piatti da portata sistemando prima un letto di crema di gamberi, poi i ravioli ed infine spolverizzando il tutto con del prezzemolo tritato.

LaPastOvo

Dal 1996



AGNOLOTTI

con Zucca



Dalla materia prima, solo prodotti di qualità'



Ricetta veloce

Per 4 persone ci serviranno:

-600g di agnolotti con zucca.

Per il condimento:

- panna da cucina
- noce moscata
- pepe
- scaglie di grana



Portate a ebollizione l'acqua e immergete gli agnolotti per 4 minuti, mentre cuocete i ravioli... Preparate il condimento, in un pentolino mettiamo la panna, la noce moscata e del pepe, aggiustiamo di sale ma non troppo per non coprire il sapore del ripieno, scolate gli agnolotti e saltateli in padella con la salsa alla noce moscata appena preparata, stando attenti a non romperli! Impiattate mettere le scaglie di grana e servite. Buon appetito!

AGNOLOTTI

LaPastOvo
Dal 1996

Funghi, Pancetta e Noci

Dalla materia prima, solo prodotti di qualità!



Ricette veloci

Per 4 persone ti serviranno:

-600g. di agnolotti con funghi, pancetta e noci.

Per il condimento:

- burro - sale - pepe - funghi
- il mix sedano, carota, cipolla
- panna da cucina (facoltativa)



Preparate il condimento, in un padella mettete il burro, il mix (tritato grossolanamente) sedano, carota e cipolla, i funghi e il pepe, per 10 minuti a fiamma media, mescolando di tanto in tanto. A cottura terminata aggiusta di sale e sfuma (se vuoi) con del vino rosso o rosato, una volta evaporato l'alcol, immergi gli agnolotti per 4 minuti dopo l'ebollizione dell'acqua, scola gli agnolotti e saltali in padella, aggiungendo a piacere la panna classica o ai funghi, stando attenti a non romperli! Impiatta e servi. Buon appetito!

RAVIOLINI

LaPastOvo
Dal 1996

alla Carne

Dalla materia prima, solo prodotti di qualità!



Ricette veloci

Per 4 persone ti serviranno:

- 600g. di raviolini alla carne.

Puoi fare i raviolini con

- brodo di carne o vegetale
- ragu' di carne
- panna e prosciutto
- sugo semplice
- fonduta di formaggi

Ti ricordiamo che puoi trovare da noi

- Salsa di pomodoro
- Ragu' di carne
- Ragu' di funghi
- Ragu' di cernia



LaPastOvo

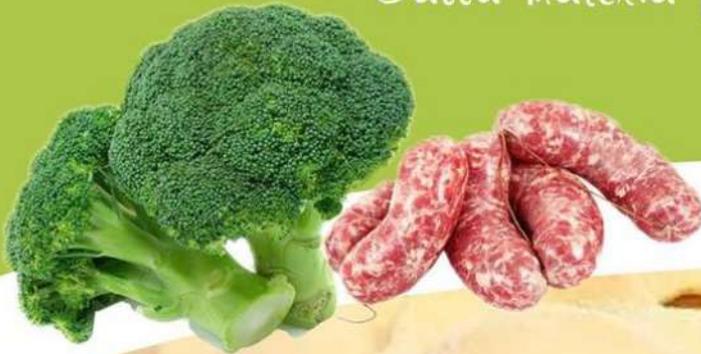
Dal 1996



AGNOLETTI

Broccoli e salsiccia*

Dalla materia prima, solo prodotti di qualità'



Ricetta veloce

Per 4 persone ci serviranno:

-600g di agnolotti con broccoli e salsiccia.

Per il condimento:

- burro
- sale
- pepe
- salvia



Portate a ebollizione l'acqua e immergete gli agnolotti per 4 minuti, mentre cuocete i ravioli... Preparate il condimento, in un padella mettiamo il burro, la salvia e il pepe, aggiustiamo di sale scegliamo questi ingredienti per non coprire il sapore del ripieno, scolate gli agnolotti e saltateli in padella il burro e la salvia, stando attenti a non romperli! Impiattate e servite. Buon appetito!