PL-1727

Ravioles Sauce Rose et Tronçons de Chipolata Épicés

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLIS	300g au jambon
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	70g
- CHIPOLATA - SAUCISSES	4
- BEURRE DE CUISSON	
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chipolatas en tronçons de 2 cm. Faites-les revenir dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Réservez.
- Entre temps, chauffez la crème et intégrez-y le concentré de tomates, sel et poivre. Fouettez et laissez épaissir.
- Faites cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Servez les ravioles dans des assiettes creuses. Nappez-les de sauce rose puis répartissez les tronçons de saucisse. Assaisonnez d'une pincée de piment de Cayenne et d'un peu de gruyère râpé.
- Servez sans attendre.