

Raviolis au Gorgonzola, Coppa, Poires Roties et Pistaches Torréfiées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLIS	300g (au fromage)
- COPPA	5 tranches
- GORGONZOLA	75g
- CRÈME FRAÎCHE	75 ml
- POIRE(S) AU SIROP	4 demis
- PISTACHES	15-20 non salées
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites griller à sec les tranches de coppa dans un poêle chaude. Coupez-les ensuite en morceaux et réservez.
- Faites torréfier les pistaches dans une poêle chaude quelques instants en les remuant. Coupez-les avec un couteau afin d'avoir des morceaux de pistaches.
- Séchez les poires et coupez-les en deux ou trois. Faites-les griller dans une poêle chaude. Réservez.
- Dans un caquelon, faites fondre le gorgonzola dans la crème fraîche. Poivrez et réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Mélangez les dés de coppa avec les raviolis.
- Servez dans vos assiettes puis nappez de sauce au gorgonzola.
- Répartissez les poires autour des raviolis, ajoutez les pistaches concassées torréfiées et saupoudre d'un peu de parmesan râpé.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte