

♥ 7+ bonus modi creativi per servire i ♥

Ravioli di Patate

1. Burro, Salvia e Nocciole Tostate

Il classico che non delude mai, con un twist croccante.

Fai sciogliere il burro in padella con qualche foglia di salvia, aggiungi le nocciole leggermente tostate e tritate grossolanamente. Versa sui ravioli appena scolati... e preparati al bis!

2. Alla valdostana: filanti e gratinati

Disponi i ravioli in una pirofina, cospargili con fontina o taleggio a cubetti, una spolverata di Parmigiano e un filo di panna fresca.

Gratina in forno per 10 minuti a 200°C e servili filanti e cremosissimi.

Ideali per le giornate fredde o per chi ha voglia di qualcosa di super comfort!

3. Salsa di Pomodoro Fresco e Basilico

Semplice, estiva, perfetta per far felici tutti.

Fai saltare i ravioli in una salsa di pomodoro profumata con aglio e basilico fresco. Aggiungi un filo d'olio extravergine e una grattugiata di ricotta salata per un tocco in più.

4. Pesto di Rucola e Mandorle

Verde brillante, leggermente piccante, super originale.

Frulla rucola, mandorle, parmigiano e olio EVO. Condisci i ravioli con questo pesto fresco e aromatico. Una vera sorpresa!

5. Funghi Porcini e Prezzemolo

Perfetti per l'autunno o l'inverno.

Salta i porcini (freschi o secchi ammollati) in padella con olio, aglio e prezzemolo. Aggiungili ai ravioli con un filo di burro e il profumo farà venire fame a tutto il vicinato!

6. Gocce di Balsamico e Scaglie di Granacciole Tostate

Eleganti e adatti anche a una cena speciale.

Condisci i ravioli con burro fuso e qualche goccia di aceto balsamico tradizionale. Completa con scaglie sottili di grana e una macinata di pepe.

7. Alburro e paprika affumicata (o speck croccante)

Sciogli il burro in padella con un pizzico di paprika affumicata (o aggiungi dello speck tagliato a listarelle e fatto rosolare finché croccante).

Un condimento veloce ma dal sapore deciso che fa impazzire tutti.

Bonus: Idee per Riciclare i Ravioli Avanzati

Hai cucinato troppi ravioli? Non buttarli!

👉 **Ripassali in padella** con burro e formaggio per una versione "croccante fuori, morbida dentro" (tipo gnocchi alla romana).

👉 Oppure **usali in una frittata di pasta** con uova e formaggio: un pranzo delizioso pronto in 10 minuti!