



RAVIOLI IN SALSA DEL CACCIATORE

Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di Ravioli SPIGA D'ORO

200 gr. di funghi

150 gr. di burro

2 porri

200 gr. di vino bianco

30 gr. di farina

400 gr. di brodo

1 cucchiaio di conserva di pomodoro

Prezzemolo, sale e pepe q.b.

Mettete i porri ed i funghi tritati in 100 gr. di burro, lasciateli insaporire un minuto, bagnateli col vino bianco e lasciateli cuocere lentamente. In un'altra casseruola fate rosolare 30 gr. di farina con 30 gr. di burro, aggiungere in una sola volta il brodo, unite la conserva di pomodoro e poi i funghi con il loro condimento. Salate, pepate, lasciate cuocere per 5 minuti e, prima di unirli ai Ravioli che avrete nel frattempo lessati, aggiungete 20 gr. di burro ed il prezzemolo.