Ravioli con carne en espárragos y tocineta

ravioli carne en espárragos tocineta

Ingredientes

- 2 paquetes de Ravioli de carne Doria de 250 gr.
- 1 cebolla
- 450 gr de espárragos
- 250 gr de tocineta
- 150 gr de queso rallado
- 10 gr de perejil liso

Preparación

1. Primero, cortamos la cebolla en cubos pequeños, los espárragos en trozos medianos, la tocineta en finas tiras y el perejil finamente picado.
2. Aparte, cocinamos los Ravioli de carne Doria durante 17 minutos en abundante agua hirviendo (un litro y medio de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), páselos por agua fría y escúrralos bien.
3. Una vez hierva el agua, dejar dos minutos y echar la pasta.
4. En una olla aparte ponemos a hervir agua para cocinar los espárragos. Alrededor de 5 minutos, sacamos y escurrimos.
5. En una sartén precalentada con un poco de aceite, ponemos a sofreír la cebolla. Una vez comience a verse transparente agregamos la tocineta.
6. Cuando la tocineta comience a dorarse agregamos los espárragos y bajamos el fuego agregando un poco de agua de la preparación de los raviolis y salpimentamos al gusto.
7. Finalmente, una vez los raviolis estén en su punto escurrimos y lo mezclamos con la salsa, el queso rallado y el perejil. Prepárate a compartir los mejores momentos en familia con las recetas Doria.