

Ραβιόλια με σάλτσα ξηρών καρπών και μυρωδικών

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 450 γρ. ραβιόλια τυριού
- 120 γρ. βούτυρο λιωμένο ή ελαιόλαδο
- 8 κ.σ. καρυδόψιχα χοντροκομμένη
- 3 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 240 ml λευκό ξηρό κρασί
- 1/4 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ φρέσκο δεντρολίβανο
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 15'
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε νερό και βράζουμε τα ραβιόλια μας σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε το βούτυρο να λιώσει σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε τα χοντροκομμένα καρύδια και τα σωτάρουμε για 2 περίπου λεπτά μέχρι να αρχίσουν να παίρνουν χρώμα. Προσθέτουμε το σκόρδο και το σωτάρουμε για μισό περίπου λεπτό. Σβήνουμε με το κρασί και ανακατεύουμε μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.

Προσθέτουμε το μαιντανό και το δενδρολίβανο, ανακατεύουμε και μαγειρεύουμε τα υλικά μας για ακόμη ένα λεπτό.

Τέλος προσθέτουμε τα ραβιόλια και ανακατεύουμε τα υλικά ώστε να πάει παντού η σάλτσα. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι στο φαγητό μας και σερβίρουμε.

Πηγή: cookbox.com.cy