

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart Cucina: ravioli ripieni di gamberi con funghi e basilico

Marco Tajè · Tuesday, October 15th, 2019

Un piatto autunnale, ricco e gustoso. In questa nuova puntata di Smart Cucina chef Vincenzo Marconi e lo chef Davide Rampini del ristorante Ristorante La Fornace hanno cucinato per voi un primo piatto a base di **ravioli ripieni di gamberi con funghi e foglie di basilico**. Nel video la ricetta completa.

I ravioli devono cuocere in acqua bollente per 5 minuti. Gli chef consigliano di cuocere i funghi, da accostare ai ravioli, in olio extravergine e basilico per valorizzarli al meglio. Solo i gambi dei funghi sono stati fatti saltare nel burro chiarificato e amalgamati con i ravioli. Salare, a impiattamento completato, solo i funghi e non i ravioli.

This entry was posted on Tuesday, October 15th, 2019 at 10:07 pm and is filed under [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.