RAVIOLI AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di ravioli ricotta e spinaci,
- 500 g di asparagi surgelati,
- 200 g di panna da cucina,
- 1/2 cipolla,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate gli asparagi.
Preparate un soffritto con la cipolla tritata finissima, aggiungete gli asparagi tagliati a tocchetti, salate e pepate, fate cuocere per 10 minuti.
Passate gli asparagi al mixer, aggiungete la panna da cucina e condite con questa crema i ravioli cotti in abbondante acqua salata.