

RAVIOLINI AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo raviolini di carne,
- 60 g di burro,
- 2 spicchi di aglio,
- formaggio grana grattugiato,
- prezzemolo,
- sale.

Far fondere il burro con l'aglio, fuori dal fuoco levare l'aglio e unire abbondante prezzemolo tritato.
Cuocere i raviolini in abbondante acqua salata, condirli con la salsa preparata, cospargerli di grana e servire.