Frische Pasta, Teil 3: Geschmälzte Ravioli

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017_2.mp4
Für dieses Gericht verwende ich die vor kurzem zubereiteten klassischen Ravioli, die ich portionsweise eingefroren habe. Ich brate sie in Butterschmalz an und salze und pfeffere sie. Dann kommt noch frisch geriebener Parmesan darüber. Fertig ist ein ganze Mahlzeit.

[amd-zlrecipe-recipe:49]