

Raviolis crémeux à la pancetta

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 300 g de raviolis frais à la viande
- ✓ 10 tranches de pancetta
- ✓ 1 pincée d'épices pour colombo
- ✓ Parmesan ou emmental râpé
- ✓ 20 cl de crème liquide
- ✓ Sel

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites cuire les raviolis dans une casserole d'eau bouillante salée

Coupez les tranches de pancetta en fines lamelles

Mettez les raviolis dans une sauteuse, ajoutez la crème liquide, la pancetta et la pincée d'épices pour colombo.
Salez

Laissez mijoter 10 min.

Dressez et parsemez de parmesan râpé

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!