

# RAVIOLI D'OCA CON CARCIOFI E MANDORLE

## Ingredienti (per 4 persone):

- 1 confezione di ravioli d'oca
- 2 carciofi grandi
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr di mandorle intere o a scaglie
- prezzemolo (a piacere)
- sale e pepe
- vino bianco
- grana grattugiato



## Procedimento:

Pulire bene e i carciofi e tagliarli a fettine molto sottili.

Far imbiondire lo spicchio d'aglio in camicia, toglierlo e aggiungere i carciofi. Saltare a fuoco vivo per qualche minuto, salare e ricoprire i carciofi per 3/4 d'acqua.

Lasciare cuocere per circa 40 minuti. Se serve aggiungere ancora acqua.

Nel frattempo cuocere i ravioli per un paio di minuti in acqua bollente, scolarli e metterli nella padella con i carciofi. Aggiungere le mandorle intere o a scaglie e farli saltare con in aggiunta un trito di prezzemolo (a piacere).

Servire ben caldi con una spolverata di grana grattugiato.



Le ricette di  
Quack®