



Ravioli mit Butter, knusprigem Prosciutto crudo del Grotto, Salbei und Haselnüssen

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 480g Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung
- 8 Scheiben Rohschinken des Grotto
- 80g Haselnüsse
- 240g Butter
- 20 Salbeiblätter
- n.b. in dünne Scheiben gehobelter Parmesan-Käse
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf kochen.
2. In der Zwischenzeit die Haselnüsse grob hacken, den Rohschinken des Grotto mit den Händen in Stücke zupfen und den Salbei waschen und abtrocknen.
3. Den Rohschinken des Grotto mit 20 g Butter in einer Teflon-Pfanne anbraten, bis er knusprig ist, und zur Seite stellen.
4. Sobald das Wasser kocht, salzen und die Ravioli hineingeben.
5. Die übrige Butter mit dem Salbei und den Haselnüssen in eine andere Pfanne geben und schmelzen lassen, bis sie leicht gebräunt ist.
6. Die Ravioli mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen, direkt in die Pfanne mit der Butter geben, den Rohschinken des Grotto hinzugeben, alles kurz anbraten und mit der Sauce vermischen.
7. Die Ravioli auf die Teller geben, mit Pfeffer abschmecken, etwas gehobelten Parmesan darüber geben und servieren.