



Raviolis con salsa de calabaza y setas

Pasta fresca de raviolis o la pasta que prefieras

150/250 gr. Setas o champiñones

½ Cebolla dulce

1 Diente de ajo

½ Calabaza violín

Brik pequeño leche (puede ser bebida de soja)

Sal

Pimienta

1- Partimos la calabaza en cuadrados, salpimentamos y metemos al horno precalentado a 180° hasta que esté blandita.

2- Partimos la cebolla dulce y los ajos en juliana fina. Cocinamos en una sartén con aove hasta que esté tierna.

3- Añadimos la calabaza a la sartén y rehogamos.

4- Agregamos la leche, mezclamos y dejamos que se cocine durante 10 minutos.

5- Trituramos.

6- En una cazuela con agua hirviendo cocinamos la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.

7- En una sartén con aove salteamos los champiñones o setas. (Previamente los hemos limpiado y partido).

8- En una fuente ponemos los raviolis, y la salsa. Mezclamos bien, añadimos las setas.

9- Puedes añadir parmesano u otro queso rallado.