

Ravioles Sauce Gorgonzola et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLIS	300g au fromage
- GORGONZOLA	75g
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- FOND DE VEAU	un peu
- VIN BLANC SEC	5 cl
- LAIT	un peu
- MAÏZENA	½ c à café
- TOMATE(S)	1 (en option)
- PANCETTA (JAMBON)	8 tranches
- PARMESAN EN BLOC	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Diluez la maïzéna dans un peu de lait froid.
- Faites chauffer doucement le vin blanc avec le fond de veau.
- Ajoutez la crème puis les dés de fromage et fouettez.
- Lorsqu'ils sont fondus, liez avec un peu de mélange lait-maïzéna. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites griller les tranches de pancetta. Réservez.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Dressez les assiettes creuses en plaçant d'abord les raviolis puis nappez de sauce au gorgonzola. Déposez 4 tranches de pancetta par assiette. Ajoutez encore (en option) quelques rondelles ou dés de tomates.
- Râpez fraîchement le parmesan sur le tout.
- Dégustez sans attendre.