

## Ravioli speck e gorgonzola



### Ingredienti:

250 g ravioli ripieni con gorgonzola e speck

80 g speck a cubetti piccoli

100 g gorgonzola dolce

Mettete nella pentola 200 ml acqua fredda, coprite con Magic Cooker e portate a bollore. Aggiungete i ravioli e parte dello speck. Non salate.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta 1 minuto poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta ( in questo caso 4 minuti ). Spegnete il fuoco e aggiungete la gorgonzola a pezzi.



Coprite e lasciate riposare 2 minuti.



Mescolate e servite.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.