



Ravioli z łososiem i pesto



Składniki

200 g świeżego łososa
1 cukinia
2 łyżki masła
[1 opakowanie \(120 g\) Hilcona Pesto Basilico](#)
[1 opakowanie \(500 g\) Hilcona Ravioli ze szpinakiem](#)
sól i pieprz



Czas
przygotowania 20 minut



Danie dla 4 osób



Przygotowanie

Łososa pokrój w kostkę. Umyj cukinię, przekrój wzdłuż i pokrój w plasterki. Na dużej patelni rozgrzej masło. Dodaj pokrojonego łososa i smaż na małym ogniu przez 2 minuty. Dodaj cukinię i smaż przez kolejne 2 minuty. Na chwilę odstaw patelnię.

Następnie przygotuj ravioli w gotującej się, osolonej wodzie, zgodnie z instrukcją na opakowaniu i odcedź je. Podgrzej łososa z cukinią, dodaj pesto i ravioli. Całość dopraw solą i pieprzem, następnie dokładnie wymieszaj i podgrzewaj przez minutę. Zawartość garnka przełóż na talerze i oprósz świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Smakowita rada: Danie na talerzu możesz posypać płatkami parmezanu.