

## Raviolis con salsa caprese

Tempo di preparazione: 35 min

Dificultad: Medio

## **Ingredientes**

• Aceite de oliva virgen extra: c. s.

Albahaca: c. s.Mozzarella: 1

Parmesano reggiano: 80 grPasta fresca con huevo: 200 gr

• Sal y pimienta: c. s.



## Preparación

- 1. Para el relleno, triturar en una picadora 3/4 de la mozzarella cortada en cubitos, el **Pomì tomate escurrido**, el parmesano, el aceite de oliva virgen extra, la sal y la pimienta.
- 2. A continuación, cocer el compuesto a fuego alto con aceite de oliva virgen extra, ajo, sal y albahaca fresca.
- 3. Mientras tanto, estirar la clásica masa con huevo para pasta (1 huevo por cada 100 g de harina) hasta obtener una lámina fina y formar los raviolis al gusto con el relleno preparado anteriormente.
- Cocer los raviolis en agua salada hirviendo y emplatar sobre una base preparada con *Pomì tomate escurrido*, la mozzarella restante, parmesano rayado, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra.

## For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 180 gr

