Pomì
O Così. O Pomì.

Raviolis con salsa caprese



Tempo di preparazione: 35 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: c. s.
- Albahaca: c. s.
- Mozzarella: 1
- Parmesano reggiano: 80 gr
- Pasta fresca con huevo: 200 gr
- Sal y pimienta: c. s.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 180 gr



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.
4. 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.