

DOMO DE JANA

Vous propose en primo piatto (plat principal)

RAVIOLI DI RICOTTA AL RAGÙ DI CARNE

Ravioli ricotta et épinards en sauce tomate cuisinée à la viande

RECETTE

Ingrédients pour 5 personnes

- Ravioli di ricotta 1Kg
- Sauce tomate à la viande 280 g
- Purée de tomate, 680 g
- Huile d'olive extra vierge
- Ail- 1 gousse
- Basilic frais

Préparation

Dans une grande casserole, faire bouillir de l'eau avec deux poignées de gros sel. Plonger les ravioli surgelés dans l'eau bouillante et laisser cuire pendant dix minutes. Dans une poêle verser la sauce tomate cuisinée à la viande et allonger avec la purée de tomates et un filet d'huile d'olive. Réchauffez la sauce. Egouttez les pâtes et plongez les dans la poêle. Pressez l'ail dans la sauce et faites réchauffer à feu vif en mélangeant quelques secondes. Servir saupoudrer de fromage pecorino et ciseler le basilic frais

Conseils

Essayez de substituer le basilic à la menthe pour plus de fraîcheur.
Si vous n'aimez pas le fromage de brebis utilisez un Gran Campidano au lait de vache



Difficulté
Facile



Préparation
Aucune



Cuisson
10 Minutes



Disponible en épicerie

Ravioli di Ricotta 1Kg	17,00€
Sauce tomate à l'agneau sarde IGP	9,70 €
Sauce tomate au sanglier	9,80 €
Sauce tomate au lièvre	7,80 €
Sauce tomate à l'âne	7,20 €
Purée de tomate CASAR 680g	4,90 €
Huile d'olive sarde de 0,50 cl à 3 litres	de 16,00 à 80,00€
Pecorino Sardo Maturo DOP	33€/Kg
Fiore Sardo DOP	45€/kg
Gran Campidano	39€/Kg