



Ravioli carne Doria con salsa Napolitana

ravioli carne doria napolitana

Ingredientes

- 1 paquete de Ravioli Carne Doria de 500 gr
- 4 tomates chontos
- 2 cucharadas de aceite
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de cebolla cabezona
- 2 cucharadas de pasta o salsa de tomate
- 1 cucharadita de orégano seco
- 3 ó 4 cucharadas de queso rallado
- 2 cucharadas de albahaca
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Ravioli carne Doria 17 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
2. Seguidamente, cortamos la superficie de los tomates formando una cruz, hervimos abundante agua y los agregamos dejándolos ahí durante dos minutos; los sacamos, los pelamos y los cortamos en cubos pequeños.
3. Luego, picamos finamente el ajo, la cebolla y la albahaca.
4. A continuación, sofreímos el ajo hasta que comience a dorar, añadimos la cebolla y dejamos cocinar durante dos minutos.
5. Luego, agregamos la pasta o salsa de tomate, el orégano, la sal, la pimienta, los tomates y cocinamos por 5 minutos. Si la preparación se seca mucho, añadimos un poco de agua.
6. Finalmente, servimos unos deliciosos Ravioli Carne Doria, agregando la salsa, la albahaca y el queso rallado. ¡Un plato perfecto para sorprender a tu familia!