

Será por recetas



Ravioles con tomate

Pastas, Recetas fáciles

 4 Personas

 50 Minutos

 Fácil

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- 500 g de ravioles hechos
- 1 kg de tomates maduros
- Media cebollita
- 1 cubito de concentrado de carne
- Queso rallado
- Mantequilla
- Sal
- Aceite

Elaboración

Primero hervir los ravioles entre 10 ó 15 minutos, en agua hirviendo con sal y 1 cucharada de aceite. Luego colarlos y reservar colados sobre un paño.

Mientras tanto, hacer la salsa de tomate. Sofreír la cebolla picada durante 5 minutos en una sartén con 2 cucharadas de aceite, y añadir el tomate troceado. Añadir también el cubito de concentrado de carne rallado y disuelto en la salsa. Hervir unos 10 minutos.

Seguidamente triturar con la batidora añadiendo 2 cucharadas de queso rallado. Untar una fuente con mantequilla. Cubrirla con parte de la salsa. Luego añadir parte de los ravioles, sin que peguen entre si. Ir poniendo los demás ravioles en capas separadas de las otras por capas de salsa. La última capa será la de salsa.

Espolvorear con queso rallado y gratinar en el horno hasta que el queso de encima se dore.



Autor receta de Ravioles con tomate

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012