

Raviolis « Caprese »



Temps de préparation: 35 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (2 personnes)

- Pomi Coulis de tomates 750g 180 gr
- **Ingrédients**
 - Basilic
 - Huile d'olive extra vierge
 - Mozzarella 1
 - Parmesan 80 gr
 - Pâtes fraîches aux oeufs 200 gr
 - Sel et poivre

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Pour la farce, mixer 3/4 de la mozzarella coupée en dés, le **Pomi Coulis de Tomates**, le parmesan, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
2. Faire ensuite cuire à feu vif le mélange avec un peu d'huile d'olive, d'ail, de sel et de basilic frais.
3. Pendant ce temps, étaler en une fine couche les pâtes aux oeufs (1 oeuf pour 100g de farine) et répartir le mélange déjà préparé. Découper et fermer.
4. Cuire les raviolis dans de l'eau salée et servir sur un fond à base de **Pomi Coulis de Tomates**, du reste de la mozzarella, de parmesan râpé, de basilic frais et d'huile d'olive.